

MISTURA PARA PANNA COTTA

PASTELARIA

PANNA COTTA

Mistura para panna cotta feita a quente. Muito fácil e rápida de usar: basta adicionar creme de leite fresco e leite, e em poucos minutos sua panna cotta estará pronta para ser refrigerada.



MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070579

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soybeans



Milk

INFO

Descrizione

mistura em pó para a preparação quente de panna cotta.

Denomination

produto semielaborado para panna cotta.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PANNA COTTA MIX _____ 130 g (150 g para consistência)

creme de leite fresco _____ 500 g

leite _____ 500 g

Ferva o creme e o leite em uma panela

Retire do fogo e adicione Panna Cotta Mix, mexendo bem com um batedor para evitar a formação de grumos.

Despeje o creme nos moldes e deixe esfriar na geladeira por pelo menos 4 horas.

Para um produto ainda mais saboroso é possível fazer a panna cotta apenas com creme fresco (PANNA COTTA MIX 130 g - creme 1000 g.)



Extraordinary
made simple.