# PANNA COTTA MIX

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**

irca GROUP Extraordinary made simple.

**Milk**

## INFO

**Descrizione**
mistura em pó para a preparação quente de panna cotta.

**Denomination**
produto semielaborado para panna cotta.

**Directions for use**
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.)