



CATEGORÍA

Pastelería, Postres



EVENTO

Verano

PANNA COTTA DURAZNO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Instant Cream Vegetal	0.120
Leche	0.640
Gelatina Sin Sabor	0.002
Agua	0.060
Peso total:	0.822

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Durazno	0.280
Menta fresca	-
Peso total:	0.280

MÉTODO

- Utilizar una olla para incorporar la leche, agua e Instant Cream Vegetal.
- Luego dejar en llama baja durante 2 minutos, solo para que tome un poco de temperatura.
- Hidratar gelatina y poner en microondas durante 2 minutos a temperatura media alta.
- Luego agregar la gelatina a la olla y mezclar.
- Realizar un pequeño reposo antes de verter líquido a copa.
- Colocar el contenido en copas.

- Posteriormente refrigerar durante 4 horas.
- Luego aplicar Relleno Frutal Durazno en la superficie del postre.
- Decorar con menta fresca.

(Receta para 5 porciones)