



CATEGORÍA

Pastelería, Postres



EVENTO

Verano



PANNA COTTA FRUTILLA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Instant Cream Frutilla	0.120
Leche	0.640
Gelatina Sin Sabor	0.004
Agua	0.100
Relleno Frutal Frutilla Bakels	0.120
Peso total:	0.984

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chocolate Blanco	0.030
Colorante Vegetal	0.003
Quinoa blanca, roja y negra	0.010
Peso total:	0.043

MÉTODO

Preparación

- Utilizar una olla para incorporar la leche, agua e Instant Cream Frutilla.
- Luego dejar en llama baja durante 2 minutos, solo para que tome un poco de temperatura.
- Hidratar gelatina con los 100 gramos de agua y poner en microondas a temperatura media alta, durante 2 minutos.

- Agregar la gelatina a la olla y mezclar.
- Realizar un pequeño reposo antes de verter líquido a la copa.
- Colocar el contenido en copas.
- Posteriormente refrigerar durante 4 horas.
- Luego aplicar Relleno Frutal Frutilla.
- Decorar con cobertura de chocolate Non Temp White, menta fresca, quinoa blanca, roja y negra.

(Receta para 5 porciones)