

Panna Cotta De Frutas Vermelhas

2217

Ingredientes

Panna Cotta

200.0	g	Açúcar Refinado
60.0	ml	Água
12.0	g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
1.0	kg	Creme De Leite Fresco

Acabamento

500.0	g	Recheio Frutas Vermelhas
100.0	g	El-Geleia Pronta



Modo de Fazer

PANNA COTTA

01. Hidratar a gelatina incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Colocar o creme de leite fresco, o açúcar refinado e a baunilha a gosto em uma panela de fundo grosso.
03. Levar ao fogo baixo até obter fervura.
04. Retirar do fogo.
05. Dissolver a gelatina hidratada em banho-maria ou microondas.
06. Adicionar ao creme e misturar até homogeneizar.
07. Colocar no fundo de cada pote aproximadamente 60 g de Panna Cotta.
08. Levar para geladeira por aproximadamente 3 horas ou até ficar firme.

DICA

- O creme de leite fresco pode ser substituído por creme de leite UHT, porém, o creme terá uma textura diferente.

ACABAMENTO

01. Colocar o Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas e o EL-Geleia Pronta em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar de bico liso, aplicar aproximadamente 30 g sobre a Panna Cotta gelada.
03. Decorar com frutas vermelhas a gosto.

Dicas

Rendimento/Quebra

20 Unidades de 90 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Fogão

Geladeira

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Balança

Recipiente

Bico Liso

Pote Transparente 100 MI

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	369 kcal	18
V. Energético (kJ)	1549 kJ	18
Carboidratos (g)	36 g	12
Açúcares (g)	1.8 g	**
Proteínas (g)	0.6 g	1
Gord. Totais (g)	24 g	43
Gord. Saturadas (g)	14 g	65
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.6 g	2
Sódio (mg)	11 mg	0