

2217

Ingredientes

Panna Cotta

60ml	Água
200g	Açúcar Refinado
12g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
1kg	Creme De Leite Fresco



Acabamento

100g	El-Geleia Pronta
500g	Recheio Frutas Vermelhas

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 Zealandia 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 Sugerida

Equipamentos

Fogão

Geladeira

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Balança

Recipiente

Bico Liso

Pote Transparente 100 MI

Tabela Nutricional

Porção de 120g contém (em média):	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	369	18
V. Energético (kJ)	1542 kJ	18
Carboidratos (g)	36	12
Proteínas (g)	0.7	1
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	16	1
Açúcares (g)	1.8 g	**
Açúcares totais (g)	30	
Aç adiconados (g)	29	58
Gorduras totais (g)	24	37
Gorduras saturadas (g)	14	70
Gorduras trans (g)	0	0