

## Ricette PROPANNACOTTA IOTA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### **Pannacotta Inspiration mandorla**

- 500 g Latte di mandorle**
- 2 g Pro Pannacotta Iota SOSA**
- 5 g Zucchero semolato**
- 400 g INSPIRATION mandorla**

Riscaldare il latte di mandorla a 40/45 °C e aggiungere lo zucchero precedentemente miscelato con la Iota Pro pannacotta e scaldare il tutto almeno a 85 °C.

Emulsionare sulla copertura aggiungendo più volte il liquido.

Mixare per perfezionare l'emulsione, avendo cura di non incorporare dell'aria.

Colare a una temperatura di 40 °C, quindi riporre in frigorifero, proteggendo la superficie con la pellicola.