

## Ricette PROPANNACOTTA IOTA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Panna cotta di mango

- 400 g Polpa di mango**
- 50 g Zucchero semolato**
- 50 g Acqua**
- 3 g Pro Panna cotta Iota SOSA**

Riscaldare l'acqua e aggiungere lo zucchero premiscelato alla Iota Pro panna cotta per ottenere uno sciroppo riscaldando almeno a 85 °C.

Mescolare con la polpa di mango sciolta usando un mixer.

Lasciare raffreddare e a 50 °C versare in un contenitore e lasciare congelare in frigorifero.

Suggerimento: Questa gelatina fredda può essere miscelata dopo la gelificazione per fluidificarla, colarla di nuovo in modo che si rapprenda.

Come decoro, cospargere di mango croccante.