



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Navidad



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

## PANNA COTTA NAVIDEÑA

### INGREDIENTES

#### Grupo Panna cotta

Ingrediente	KG	%
Leche	1.000	50.00
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.250	12.00
Agua	0.225	11.00
Postre de Leche BAKELS	0.200	10.00
Cacao en polvo	0.080	4.00
Leche Condensada	0.125	6.00
Gelatina sin Sabor	0.045	2.00
Almendras caramelizadas	0.080	4.00

**Peso total:** 2.005

### MÉTODO

#### Pannacotta Navideña

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar la leche con Tres Leches en Polvo BAKELS.
3. Hidratar la gelatina junto con el agua.
4. Regenerar la gelatina hidratada y colocar en la preparación anterior.
5. Dividir en 3 partes iguales la preparación.
6. La primera parte colocar en el molde y enviar al congelador.
7. En la segunda parte agregar el postre de leche y colocar en el molde sobre la base 1.
8. Colocar de relleno las almendras caramelizadas previamente trituradas.

9. Llevar el molde de nuevo al congelador para que se estabilice la segunda capa.
10. En la tercera parte colocar el cacao en polvo y la leche condensada.
11. Colocar el último relleno en el molde y llevarlo al congelador por unos 60 minutos.

Decoración:

1. Decorar con figuras de chocolate.