

## LA VITA E' DOLCE

### PANNACOTTA

#### Ingredienti

- 200g Latte intero
- 800g Panna
- 60-70g PannaMousse Fabbri
- 100-120g Zucchero
- 5 g Delipaste Vaniglia Fabbri

Per la decorazione:

- Top Fabbri Lampone
- Placche di cioccolato
- Sugardecor

#### Procedimento

##### Pannacotta

Miscelare latte, panna e zucchero e portare a 70-80°C. Aggiungere il Delipaste Vaniglia. Unire il composto al PannaMousse avendo cura di mescolare bene, fino a completo scioglimento. Versare la miscela in una caraffa dotata di beccuccio per riempire gli stampi mono-porzione; far raffreddare in frigo per un paio d'ore circa.

##### Placche di cioccolato

- Cioccolato Bianco q.b.
- Burro di cacao colorato spray

Spruzzare un foglio di acetato con burro di cacao colorato e lasciar asciugare. Versare quindi uno strato di cioccolato bianco precedentemente sciolto aiutandosi con una spatola. Far cristallizzare e tagliare le placche.

##### Decorazione Sugardecor

Scaldare SugarDecor sul fornello o nel forno a microonde fino a completo scioglimento e farlo raffreddare per 2-3 minuti. Versare SugarDecor su un foglio di silpat precedentemente inumidito "a chiazze" con alcool alimentare. Far scivolare SugarDecor lungo il foglio di silpat sollevandolo da un'estremità. Far raffreddare e staccare la lastra. Formare quindi a piacere dei pezzi di bollato.

##### Composizione

Sformare in un piatto da portata, decorare con placche al cioccolato, un lampone fresco, la decorazione SugarDecor precedentemente preparata e Top Fabbri al Lampone. Servire ad una temperatura di 4° - 8°C.