

 Laped  
**Mamma è Mì!**



**SUPERSONIC**

Crème caramel & Panna Cotta



[www.lapeditalia.com](http://www.lapeditalia.com)



# SUPERSONIC

## SUPERSONIC CRÈME CARAMEL:

150 gr panna  
200 gr uova pastorizzate  
450 gr latte intero fresco  
200/250 gr **Mamma è Mia!**  
20 gr tuorlo d'uovo pastorizzato

Mescolare tutti gli ingredienti, portarli a +65°C tenendo mescolato, colare negli stampi dopo aver versato precedentemente dello zucchero caramellato, quindi raffreddare. Porre in frigo per circa un'ora o comunque fino a raffreddamento completo e servire. In questo modo si evita la lunga cottura a bagnomaria riducendo di oltre il 70% i tempi di preparazione. Poggiare su un vassoio monoporzionamento in plastica, lasciare scongelare e servirlo nell'aperitivo. I prodotti incapsulati possono essere stoccati a -20°C ed estratti al bisogno.

**Per lo zucchero caramello:** bollire 200 gr di zucchero con 70 gr d'acqua fino a che non comincia ad imbrunire e caramellare. Colare quindi sul fondo degli stampi e far raffreddare.

## SUPERSONIC PANNA COTTA:

1000 gr panna  
200/250 gr **Mamma è Mia!**  
1 baccello di vaniglia

Frullare la panna con **Mamma è Mia!**, incidere il baccello di vaniglia e raschiare i semi neri, versarli nel composto, quindi portare ad ebollizione. Colare a caldo negli stampi, far raffreddare a temperatura +4°C e servire.



Per assistenza contattaci al **+39 328 691 0345**