

PANNA COTTA COM FRUTAS

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Adriana Yonamine

Tipo: Receita**Validade****Categoria:** Sobremesa Xandô**Congelado:** -**Criação:** 07/01/2022**Refrigerado:** 2 dias**Última Atualização:** 07/01/2022**Ambiente:** 1 dias **Rendimento:** 1.600 Grama(s) **Tempo de preparo:** 60 minutos**Composição****Modo de preparo**

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto
Gelatina natural	-	12 g	12 g
Leite integral Xandô	-	300 ml	300 ml
canela em pau	-	20 g	20 g
Cravo da Índia	-	3 g	3 g
Açúcar	-	100 g	100 g
creme de leite Xandô	-	500 ml	500 ml
Casca de laranja	-	3 g	3 g
Laranja bahia	1(Unidade)	180 g	281 g
Manga	-	200 g	323 g
Morango	-	200 g	227 g
Uva Itália	-	100 g	120 g

Etapas

1. Em uma tigela, colocar 100ml de água fria e dissolver totalmente a gelatina em pó e deixar hidratando.

2. Em uma panela, colocar o leite e as especiarias (canela e cravo) e levar ao fogo baixo. Aquecer até começar a formar pequenas bolhas, mexendo com uma colher de pau.

3. Quando o leite estiver aromatizado, adicionar o açúcar e o creme de leite e manter em fogo baixo, mexendo até formar pequenas bolhas. Esta mistura não pode ferver. Retirar do fogo e coar a mistura para retirar as especiarias.

4. Juntar a gelatina, mexendo bem até que dissolva completamente e deixar a mistura esfriar, mexendo de vez em quando, até chegar à temperatura ambiente.

5. Distribuir a mistura em taças (cerca de 2/3) e levar para gelar por, no mínimo, 6 horas.

6. Lavar, descascar e separar os gomos da laranja. Lavar, descascar e cortar a manga em cubos. Higienizar o morango e as uvas e cortar cada fruta em quatro.

7. Quando a panna cotta estiver firme, retirar da geladeira, decorar com as frutas e servir.

Porções

Nome	Esta receita faz
Gramas (g)	1.600 Grama (s)
Quilo (Kg)	1,6 Quilo (s)
Porção (200.0g)	8 Porção (s)

Nome do responsável: _____

Assinatura: _____