

## IL MANUALE DELLA PANNA

### Conservazione della Panna



- Conserva la **panna liquida** in frigorifero tra **0°C e +4°C** per garantire freschezza e montabilità ottimale
- Non congelare la panna**: il freddo intenso separa i grassi dai liquidi, rovinando la consistenza
- Rispetta sempre la data di scadenza. Una volta aperta la confezione, consumala **entro tre giorni**
- Il trucco: panna e **strumenti più freddi** aiutano a montare meglio. Puoi mettere ciotola e fruste in frigorifero prima dell'uso.

### Come montare la Panna



#### UTENSILI AD HOC

- Fruste elettriche o planetaria
- Ciotola (metallo o vetro, ben fredda)
- Panna liquida fredda

#### DOLCIFICARE E AROMATIZZARE

- Aggiungi lo zucchero prima di partire con la montatura. In questo modo si agevola l'omogeneizzazione dello stesso con la panna.
- Si consiglia la quantità di zucchero (semolato o velo) tra l'8% e il 20% sul totale della massa del liquido
- Personalizza con vaniglia o cacao



#### COME OTTENERE UNA PANNA PERFETTA

- Versa la panna fredda nella ciotola
- Inizia a montare a velocità media
- Dopo 1-2 minuti aumenta la velocità
- Quando si formano onde e la panna resta sulle fruste è quasi pronta

Attenzione: se si monta troppo si trasforma in burro

#### CONSERVAZIONE POST APERTURA

Conserva la panna montata in frigorifero, coperta, e consumala entro 24 ore.

