

LE MANUEL DE LA PANNA

Comment conserver la Panna



- Conservez la **crème liquide** au réfrigérateur **entre 0 °C et +4 °C** afin de garantir sa fraîcheur et un résultat optimal lors du fouettage
- **Ne congelez pas la crème**: le froid intense sépare la matière grasse du liquide, ce qui altère sa consistance.
- Respectez toujours la date de péremption. Une fois ouvert, **consommez dans les 3 jours**
- L'astuce : **une crème et des ustensiles plus froids** permettent de mieux fouetter. Vous pouvez mettre le bol et les fouets au réfrigérateur avant utilisation

Comment fouetter la Panna



USTENSILES AD HOC

- Batteurs électriques ou batteurs planétaires
- Bol (en métal ou en verre, bien refroidi)
- Crème liquide froide

SUCRER ET AROMATISER

- Ajoutez le sucre avant de commencer à fouetter. Cela permettra de le mélanger uniformément à la crème
- Nous recommandons d'utiliser entre
- 8 % et 20 % de sucre (en poudre ou cristallisé) par rapport à la masse liquide totale.
 - Personnalisez avec de la vanille ou du cacao



COMMENT FAIRE UNE CRÈME FOUETTÉE PARFAITE

- Versez la crème froide dans le bol
- Commencez à mélanger à vitesse moyenne
- Après 1 à 2 minutes, augmentez la vitesse
- Lorsque des vagues se forment et que la crème reste sur les fouets, elle est presque prête

Attention : si vous le fouettez trop, elle se transforme en beurre

CONSERVATION APRÈS OUVERTURE

Conservez la crème fouettée au réfrigérateur, dans un récipient couvert, et consommez-la dans les 24 heures

