BAVARESE AL LIMONE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

450 g Lemon Curd - L20X

6 'O Babà - DVH

q.b. Glassa al cioccolato - D30

q.b. Glassa alla fragola - QA0

Zutaten

55 g Fragole fresche

280 ml Panna fresca

5 g Colla di pesce

q.b. Foglioline di menta

Zubereitung

Per 6 persone

Scaldare la Lemon Curd in un tegamino e aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda. Mescolare per farla amalgamare alla Lemon Curd. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente la crema ottenuta. Nel frattempo tagliare le fragole a cubetti e montare la panna. Quando la crema sarà fredda aggiungere le fragole e la panna montata. Foderare uno "stampo tondo per tronchi" con la pellicola e riempirlo con il composto preparato. Ultimare con 'O Babà tagliati a metà e chiudere lo stampo. Riporre in frigorifero per almeno 6 ore. Al momento del servizio, sformarlo e tagliarlo in porzioni da 130 g. Decorare con Glassa al cioccolato, Glassa alla fragola, fragole, Lemon Curd e foglioline di menta.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)