BONET MIT KASTANIENMOUSSE UND KROKANT



Menù-Zutaten

100 g (per crema di castagne) Preparato per Croccante (Zubereitung für Krokant) - P50
175 g (per porzione Bonet) Bonet (Dessert aus dem Piemont) - LA1X
250 g sgocciolate + 50 ml succo (per crema di castagne) Castagne al miele di acacia (Esskastanien mit Akazienhonig) - AV1X
q.b. (per crema di castagne) Zucchero caramellato (Karamell) - DN0

Zutaten

25 ml (Für Bonet) Rum
1 l (Für Bonet) Milch
250 ml (Für Kastaniencreme) pflanzliche Sahne
n.B. (Für Kastaniencreme) Sternanis
n.B. (Für Kastaniencreme) Rum

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 12 Personen

800 ml Milch in einem Kochtopf aufkochen. In den restlichen 200 ml die Bonet-Pulverzubereitung auflösen. Sobald die Milch aufkocht, das aufgelöste Pulver unter schnellem Rühren zugeben. Die Masse eindicken lassen und den Rum hinzufügen. Die Förmchen formen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Die pflanzliche Sahne aufschlagen und die zu Creme pürierten Kastanien mit einem Teil der Flüssigkeit dazugeben. Nach Belieben mit Rum abschmecken. Den Bonet mit der Kastanienmousse garnieren und mit karamellisierten Kastanien, Krokantblättern und Sternanis verzieren.

© 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)