MILLEFEUILLE MIT LEMON CURD



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

80 g Lemon Curd - L20X

q.b. Sablage nocciola (Praliniertes Haselnussgranulat) - 7086

Zutaten

35 g (3 Stücke) Blätterteig

20 g Schlagsahne zum Garnieren

Puderzucker

Zubereitung

FÜR 1 PORTION

Den Blätterteig in die Tellermitte legen. Mit Lemon Curd bestreichen und eine weitere Schicht Blätterteig und Lemon Curd daraufsetzen.

Mit einer letzten Schicht Blätterteig abschließen und mit Schlagsahne und praliniertem Haselnussgranulat garnieren. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

© 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)