MILLEFOGLIE SCOMPOSTA DI CROCCANTE ALLE MANDORLE, CREMA CHANTILLY ALLA CATALANA, FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE DI SBRISOLONA

Menù-Zutaten

13 g. Crema Catalana - DX1

20 g. Preparato per Croccante - P50

8 g. Glassa ai frutti di bosco - DS0

8 g. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

Zutaten

2 g. Burro

q.b. Menta

10 g. Frutti di bosco

100 g. Panna fresca

33 g. Latte

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Per 1 persona.

Preparare la Catalana seguendo le istruzioni sulla confezione. Una volta pronta lasciarla in frigo coperta per circa una mezz'oretta. A parte montare la restante panna ed incorporarla con l'aiuto di una spatola alla Crema Catalana. Mettere tutto dentro a una sac à poche e riporre in frigo. Preparare la Sbrisolona seguendo le istruzioni. Una volta fredda sbriciolarla ottenendo un crumble. Stendere il Preparato per Croccante su una teglia con carta
da forno e far caramellare in forno. Procedere all'impiattamento. Disporre la Crema Catalana al lato di un piatto e inserirvi delle sfoglie di Croccante a distanza regolare. Decorare con la Glassa ai frutti di bosco, il crumble di Sbrisolona, i frutti di bosco freschi e qualche fogliolina 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)