

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



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-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