PISTAZIEN-HALBGEFRORENES



Menù-Zutaten

1 kg Dolce freddo (Halbgefrorenes) - LC1X

500 g Pasta di pistacchio pura (Reine Pistazienpaste) - L30

Zutaten

1 L Milch

1 L Sahne

300 g Dunkle Schokolade

500 g Schokoladen-Ganache

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 50 Portionen

Die Fertigmischung Dolcefreddo zusammen mit Milch und Sahne fünf Minuten lang in einer Planetenrührmaschine bei maximaler Drehzahl aufschlagen. Die Pistazienpaste hinzugeben, bis die Zutaten gut vermischt sind, und dabei darauf achten, dass die Mischung nicht zusammenfällt. Die Creme in Förmchen füllen, eine Stunde lang im Kühlschrank abkühlen lassen und mit einer Schicht Schokoladen-Ganache bedecken. Weitere zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Creme auf einen Servierteller stürzen und mit dunkler Schokolade und Mandelsplittern dekorieren.

© 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)