SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE CON SALSA DI PASSION FRUIT



Menù-Zutaten

100 g Coulis di Passion Fruit - DO0X
125 g Coulis di fragole - D90X
125 g Dolce freddo - LC1X
q.b. Granella di pistacchio - 7084X
q.b. Petali di rosa - 1252

Zutaten

250 g Acqua fredda

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Con l'aiuto della planetaria (o del montapanna) per 5 minuti montare il Dolce freddo insieme all'acqua fredda. Quando sarà pronto aggiungere la Coulis di Fragole facendo attenzione a non smontare la preparazione. Mettere il composto in tre stampi quadrati di dimensioni diverse e posizionarlo in congelatore per almeno 5 ore. Comporre il piatto posizionando la Coulis di Passion fruit sul fondo e aggiungendo i tre cubi di semifreddo. Decorare con Granella di pistacchio e Petali di rosa.

Verarbeitung ohne Gluten

Essendo un dolce a base di frutta si consiglia l'utilizzo di acqua anziché di latte.

© 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)