SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO



Menù-Zutaten

120 g. Garniture di frutti di bosco - AO1

1 confezione Crema fredda allo yogurt - PB1

20 g. Glassa ai frutti di bosco - DS0

Zutaten

6 Foglioline di menta

q.b. Zucchero semolato

2 l. Acqua

20 g. Scorzette d'arancia

q.b. Frutti di bosco freschi

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Preparare la crema fredda allo yogurt facendo mantecare nella sorbettiera per circa due ore il prodotto in polvere menù insieme al latte, secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Nel frattempo distribuire nei flütes la garniture ai frutti di bosco menù. A questo punto versare nei flütes la glassa ai frutti di bosco cercando di rivestire le pareti dei bicchieri e aggiungere poi le scorzette tritate facendole aderire alla glassa eseguendo un movimento rotatorio. Infine intingere l'orlo dei flütes nello zucchero semolato. Versare ora la crema fredda nei bicchieri e completare decorando con qualche frutto di bosco fresco fresco e con foglioline 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)