WINDBEUTEL MIT MASCARPONECREME UND ENGLISCHER CREME



Menù-Zutaten

50 g. Tiramisù - DP1

62 g. Crema Inglese con semi di vaniglia (Englische Creme mit Vanillesamen) - PO1X

62 g. Dolce freddo (Halbgefrorenes) - LC1X

q.b. Fiocchi di Sale marino "Pyramide" di Cipro - 1779

Zutaten

18 Leere Windbeutel

n.B. Zartbitterschokolade 70%

500 ml Milch

125 ml Sahne

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Mascarponecreme nach Packungsanweisung mit 50 g Tiramisu - Pulverzubereitung und 125 ml Milch zubereiten. Die Creme in einen Spritzbeutel geben und in die Windbeutel füllen. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad mit einem Spritzer Sahne schmelzen. Die Windbeutel in die Schokolade tauchen und abkühlen lassen. Die englische Sauce nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten. Dazu 62 g englische Creme mit Vanillesamen - Pulverzubereitung und 250 ml Milch verwenden. Das Halbgefrorene nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten, dazu 62 g Dessert und 125 ml kalte Milch verwenden. Das Gericht mit der englischen Sauce, den Windbeuteln und dem Halbgefrorenen in Häufchen anrichten und mit den Salzflocken abschließen.

© 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)