ZUCCOTTO ALLE FRAGOLE



Menù-Zutaten

100 g. Crema pasticcera - DY1X

500 g. Preparato in polvere per TORTA MARGHERITA - DB1X

Zutaten

q.b. Burro

125 g. Latte

375 g. Panna fresca

2 Uova

q.b. Cointreau

25 g. Zucchero

200 g. Fragole fresche

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 6 persone

Versare il preparato in polvere per torta margherita in una planetaria insieme alle uova e a 75 g. d'acqua, quindi impastare per cinque minuti. Trasferire il composto in una teglia imburrata e cuocere in forno a 160°C per 45 minuti. A cottura ultimata far raffreddare la torta, poi ricavarne due dischi dello spessore di 2 cm. Con l'aiuto di una frusta elettrica preparare ora la crema pasticcera, montando per tre minuti il prodotto menù con 250 g. di panna e 250 g. di latte a temperatura ambiente. Montare con lo zucchero anche la panna rimasta e amalgamarla alla crema pasticcera. Infine tagliare le fragole a cubettini. A questo punto foderare una ciotola del diametro di 17 cm. con la pellicola trasparente e accomodarvi sopra un disco di torta, togliendo eventualmente le parti in eccesso per adattarlo meglio al recipiente. Bagnare la torta con una bagna ottenuta miscelando acqua e cointreau. Ricoprire con la crema pasticcera, aggiungere le fragole e di seguito ripetere la successione dei due ingredienti avendo cura di tenere da parte un poco di crema. Ultimare sigillando lo zuccotto con l'altro disco di torta inumidito con la bagna al cointreau, quindi trasferire in frigorifero per almeno otto ore. Sformare lo zuccotto e ricoprirlo con la crema avanzata; completare con altri cubetti di fragole e ciuffi di panna montata.

© 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)