BICCHIERINI DI CIOCCOLATO E CARAMELLO SALATO



Menù Ingredients

180 g Caramello Salato - D60X

400 g Ècremosoalcioccolato - L71X

50 g Tiramisù - DP1

Ingredients

125 g Latte

125 g Panna fresca

Decorazioni di cioccolato

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Unire il latte e la panna al Preparato in polvere per Tiramisù e montare in planetaria per 5 minuti alla velocità massima. Riporre il composto ottenuto in una sac à poche. Versare Ècremosoalcioccolato in una caraffa e con una frusta amalgamarlo per 30 secondi. Realizzare i bicchierini con un primo strato di Ècremosoalcioccolato, continuare con la crema Tiramisù e completare con uno strato di Caramello Salato. Riporre i bicchierini in frigorifero per qualche ora. Servirli con decorazioni di cioccolato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)