CREMOSO CON FRUTTI DI BOSCO IN SALSA INGLESE



Menù Ingredients

125 g Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

420 g Ècremosoalcioccolato - L71X

Q.B. Coulis di fragole - D90X

Ingredients

q.b. Frutti di bosco

q.b. Farina di cocco

q.b. Pistacchi

q.b. Nocciole pralinate

500 ml Latte

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Agitare bene la confezione di Ècremosoalcioccolato, metterla in frigorifero qualche ora fino a portarla a 0-4°C. Una volta freddo, mettere il composto nella sac-à-poche e stoccare in frigorifero. Nel frattempo preparare la Crema inglese seguendo le dosi riportate sulla confezione. Distribuire la Crema inglese sul fondo del piatto. Con l'aiuto della sac-à-poche aggiungere Ècremosoalcioccolato. Decorare con farina di cocco, pistacchi e nocciole pralinate. Ultimare con la Coulis alla fragola e i frutti di bosco freschi.

© 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)