MERINGA ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO



Menù Ingredients

130 g. Crema Catalana - DX1

q.b. Misto frutti di bosco - AO7

Ingredients

12 dischi Meringa del diametro di 9 cm.

330 g. Latte

330 g. Panna fresca

1 Orange

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Gluten Free Method

Per 6 persone.

In una ciotola, con l'aiuto di una frusta, stemperare a mano il preparato in polvere per crema catalana insieme al latte e alla panna. Trasferire in frigorifero il composto ottenuto e lasciarlo riposare per almeno un'ora. A questo punto sistemare al centro dei piatti un disco di meringa, quindi distribuirvi sopra un poco di crema catalana e di seguito i frutti di bosco. Ripetere la successione dei tre ingredienti, terminando con uno strato di frutti di bosco. Completare, a piacere, con una spolverata di zeste d'arancia grattugiate e servire.

© 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)