

## MOUSSE AL LIMONE E FRAGOLE



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Gluten Free**

### Method

Per 6 persone

Mettere in una planetaria il latte molto freddo e il Dolce freddo (Preparato in polvere per semifreddo). Montare per almeno 5 minuti. Quando il composto sarà pronto aggiungere la Lemon Curd e amalgamare il tutto facendo attenzione a non smontare il composto. Inserirlo in un sac à poche e versarlo nelle coppe inserendo anche la Coulis di Fragole. Ultimare decorando con fragole e foglioline di menta.

### Menù Ingredients

125 g Dolce freddo - LC1X

180 g Lemon Curd - L20X

270 g Coulis di fragole - D90X

### Ingredients

250 ml Latte

6 Fragole

6 Foglioline di menta