

SEMIFREDDO AL LIMONE



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Versare in una planetaria il latte molto freddo e il Preparato per Dolce freddo. 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. Riempire gli stampini e riporli in congelatore per almeno 12 ore. Al momento del servizio sformare il dolce e servirlo decorato con Glassa al cioccolato, Lemon Curd, mirtilli e Coulis di Passion Fruit.

Menù Ingredients

135 g Lemon Curd - L20X
95 g Dolce freddo - LC1X
q.b. Coulis di Passion Fruit - D00X
q.b. Glassa al cioccolato - D30

Ingredients

190 ml Latte
q.b. Mirtilli freschi