

BONET



Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 50 porciones

Deshacer el preparado en polvo para Bonet con una parte de la leche. Llevar a ebullición la leche restante y añadir el ron, mezclando con una cuchara. Llevar otra vez a ebullición durante unos 2 minutos y luego apagar el fuego. Verter inmediatamente en los moldes (80 g para cada molde) y dejar reposar en el frigorífico al menos 2 horas. Mientras tanto, preparar la nata para decorar, vertiendo en la amasadora planetaria el preparado para Dolce freddo con la leche muy fría y el azúcar glas. Trabajar en la batidora de varillas a velocidad máxima durante 5 minutos. Servir el postre decorando con un copete de nata y una galleta amaretto perqueña.

Ingredientes Menù

125 g Dolce freddo (Dulce frío) - LC1X

1 Bolsa Bonet - LA1X

Ingredientes

30 g azúcar glas

n. 50 Galletas amaretti mini

3250 ml leche fresca entera

300 ml ron