CASSATA HELADA SICILIANA



Ingredientes Menù

233 g Ècremosoalcioccolato - Postre cremoso de chocolate - L71X

43 g + 43 g (para los dos pasos) Dolce freddo (Dulce frío) - LC1X

Ingredientes

50 g Fruta confitada*

6 Cerezas confitadas*

6 Hojitas de menta

85 ml Crema fresca

al gusto Chocolate blanco* para decorar

al gusto Chocolate negro* para decorar

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas

En una batidora planetaria, montar a alta velocidad durante al menos 5 minutos el Preparado para Dulce Frío con leche muy fría. Una vez listo, añadir la fruta confitada y colocar la mezcla en una manga pastelera. Rellenar moldes de media esfera. Llevar al congelador (o abatidor) hasta que estén congelados.

Mientras tanto, montar el Preparado en polvo para semifrío con nata fresca. Cuando esté bien montado, incorporar el Postre cremoso de chocolate y poner la crema obtenida en una manga pastelera. Completar los moldes de media esfera y volver a llevar al congelador (o abatidor) hasta su congelación completa.

En el momento del servicio, desmoldar y emplatar. Decorar con chocolate negro o con leche, chocolate blanco, cerezas confitadas y hojas de menta.

Procedimiento sin gluten

*Sustituyendo la fruta confitada y el chocolate por productos que lleven en la etiqueta la indicación « Sin Gluten », la preparación se vuelve sin gluten.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)