

CRÊPES AI FRUTTI ROSSI



Chef: Monica Copetti

Preparación

Per 6 persone

Preparare le Crêpes miscelando il prodotto in polvere con acqua nelle proporzioni indicate sulla confezione. Con l'aiuto di una frusta elettrica montare ora per 5-10 minuti il Preparato per Dolce freddo con 250 ml di latte freddo. Infine con la frusta, amalgamare il latte restante con il Preparato per Crema pasticcera in modo da ottenere un composto morbido e liscio a cui incorporare il Dolce freddo: trasferire questa crema nella sac-à-poche. A questo punto spalmare la superficie delle Crêpes con la confettura di fragola e di seguito sovrapporvi strisce del composto a base di panna e Crema pasticcera. Arrotolare delicatamente le Crespelle in modo da ottenere dei cannelloni che andranno poi disposti due a due nei singoli piatti. Chiudere le estremità delle Crêpes con ciuffi di Crema pasticcera, quindi spolverizzarle abbondantemente con zucchero a velo, da far cadere a pioggia su tutto il fondo del piatto. Versare sulle Crespelle i ribes saltati in padella con lo zucchero ed infine decorare con foglioline di menta fresca.

Ingredientes Menù

125 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1
125 g. Dolce freddo - LC1X
200 g Crema pasticcera - DY1X

Ingredientes

50 g Confettura di fragola
50 g Zucchero
150 g Ribes freschi
750 ml Latte
50 g Menta
q.b. Zucchero a velo