

## ICE FRAGOLA



Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

Per 6 persone

Preparare come indicato sulla confezione la base neutra facendola mantecare nella sorbettiera per circa due ore. Mettere alla base di ogni bicchiere due fragole tagliate a pezzi, versare la glassa ai frutti di bosco, variegare il bicchiere e riempire con la crema fredda-base neutra preparata in precedenza. Infine guarnire ogni bicchiere con una fragola intera e foglie di menta fresca.

### Ingredientes Menù

20 g. Glassa ai frutti di bosco - DSO  
800 g. Crema Fredda - Base Neutra - DT1X

### Ingredientes

500 ml. Latte  
1,5 l. Acqua  
q.b. Foglie di menta fresca  
18 Fragole fresche