MIL HOJAS CON CREMA DE LIMÓN



Ingredientes Menù

80 g Lemon Curd (Crema de limón) - L20X

q.b. Sablage nocciola (Crocanti de avellana) - 7086

Ingredientes

35 g (3 piezas) Hojaldre

20 g Nata montada para decorar

Azúcar glas

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

PARA 1 PORCIÓN

Poner el hojaldre en el centro del plato. Rellenar con la crema de limón, repetir la operación para formar otra capa de hojaldre.

Terminar la última capa de hojaldre y decorar con nata montada y crocanti de avellana. Añadir el azúcar glas y servir.

© 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)