MILLEFOGLIE DI CROCCANTE



Ingredientes Menù

1 confezione Preparato per Croccante - P50

400 g. Crema pasticcera - DY1X

60 Matite di cioccolato fondente - 7089

Ingredientes

50 g. Cioccolato fondente

100 ml. Panna fresca

400 g Ganache al cioccolato

Chef: Monica Copetti

Preparación

Preparare il croccante stendendolo su un foglio di carta forno formando delle cialde da 4x8 cm. Cuocere in forno statico per 7-8 minuti a 170°C. Sfornare, lasciare riposare 2 minuti e staccare le cialde. Preparare la crema pasticcera seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e lasciar riposare in frigorifero almeno 1 ora. Lavorare la ganache in planetaria per 5 minuti unendo la panna fresca. Con l'aiuto di due sac à poche comporre il dolce: sistemare un ciuffetto di crema sul piatto, poi aggiungere una cialda di croccante, la crema pasticcera, una cialda di croccante, la ganache al cioccolato e terminare con una cialda di croccante. Decorare con matite di cioccolato e scaglie di cioccolato fondente.

© 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)