

MOUSSE DE LIMÓN Y FRESAS



Ingredientes Menù

125 g Dolce freddo (Dulce frío) - LC1X
180 g Lemon Curd (Crema de limón) - L20X
270 g Coulis di fragole (Coulis de fresa) - D90X

Ingredientes

250 ml Leche
6 Fresas
6 Hojas de menta

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas

Colocar la leche muy fría y el Dulce frío (preparado en polvo para semifrío) en una batidora. Montar durante al menos 5 minutos.

Cuando la mezcla esté lista, añadir el Lemon Curd e incorporarlo con cuidado para no bajar la preparación.

Pasar a una manga pastelera y llenar las copas, añadiendo también la Coulis de Fresa.

Finalizar decorando con fresas frescas y hojitas de menta.

Procedimiento sin gluten