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 rellenar las copas, añadiendo también la Coulis de Fresa.

Finalizar decorando con fresas frescas y hojitas de menta.

Procedimiento sin gluten

© 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)