POSTRE DE CREMA DE LEMON CURD ACOMPAÑADO CON GALLETAS DE MELIGA



Ingredientes Menù

150 ml Lemon Curd (Crema de limón) - L20X

200 g Crema pasticcera (Crema pastelera) - DY1X

Ingredientes

500 ml Leche

20 ml nata vegetal para montar

al gusto Pastas secas

1 Limón

al gusto Pasta di Meliga (Galletas de Meliga)

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Para 8 personas

Preparar la crema pastelera con el preparado en polvo. Verter la mezcla en un bol y añadir la leche, mezclando con un batidor de varillas. Mezclar hasta obtener una crema líquida y homogénea. Dejar reposar la crema en el frigorífico durante 2 horas. Montar la nata vegetal. Añadir la nata vegetal montada a la crema con consistencia espesa y verter en una manga pastelera. Preparar los vasitos llenándolos con la crema pastelera, glasear con la lemon curd y decorar con rodajas de limón fresco y hojas de menta. Servir con las galletas de Meliga y las pastas de té.

© 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)