

SEMIFRIO CON PÉTALOS DE ROSAS SOBRE SALSA INGLESA



Ingredientes Menù

125 g Dolce freddo (Dulce frío) - LC1X
30 g Base biscotto per cheesecake (Base de galletas para tarta de queso) - L51X
62 g Crema Inglese con semi di vaniglia (Crema inglesa con semillas de vainilla) - PO1X
al gusto Petali di rosa (Pétalos de rosa) - 1252

Ingredientes

n° 6 fresas
menta
50 g mantequilla
500 g leche

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas

Con ayuda de la batidora planetaria o de la nata batida batir durante 5 minutos el postre frío - preparado en polvo para semifrío junto con la leche fría. Pon la mezcla en un molde y colócala en el congelador durante al menos 5 horas. Prepara la Crema Inglesa con semillas de vainilla siguiendo las dosis indicadas en el paquete. Mezclar la base de Galleta para tarta de queso con la mantequilla. Mientras tanto, corta las fresas en rodajas. Componga el plato colocando la crema inglesa en el fondo, agregando las bolas de postre frío. Decora con fresas, hojas de menta, pétalos de rosa y bizcocho desmenuzado.

Procedimiento sin gluten

Per 6 persone

Con l'aiuto della planetaria o del montapanna montare per 5 minuti il Dolce freddo - preparato in polvere per semifreddo insieme al latte freddo. Mettere il composto in uno stampo e posizionarlo in congelatore per almeno 5 ore. Preparare la Crema Inglese con semi di vaniglia seguendo le dosi riportate sulla confezione. Mescolare la base Biscotto per Cheesecake con il burro. Nel frattempo tagliare a fettine le fragole. Comporre il piatto posizionando la Crema Inglese sul fondo, aggiungendo le palline di Dolce freddo. Decorare con le fragole, le foglioline di menta, i Petali di rosa e il Biscotto sbriciolato.