TRIS DE POSTES CON COULIS



Chef: Diego Ponzoni

Ingredientes Menù

120 g Ècremosoalcioccolato - Postre cremoso de chocolate - L71X
20 g Coulis di fichi (Coulis de higos) - D50X
25 g Coulis di fragole (Coulis de fresa) - D90X
30 g Sablage nocciola (Crocanti de avellana) - 7086
40 g Preparato per Croccante (Preparado para crujiente) - P50
50 g Base biscotto per cheesecake (Base de galletas para tarta de queso) - L51X
60 g Coulis di mango (Coulis de mango) - D40X
70 g Preparado en polvo para crema de tarta de queso - L40X

Ingredientes

al gusto Menta fresca
70 g Leche
70 g Nata fresca
31 g Mantequilla
20 g Mango fresco en daditos
al gusto Azúcar glas
60 g Queso ricotta de leche de vaca
al gusto Nueces
80 g Higos tiernos
20 g Panal de miel
al gusto Fresas frescas

Preparación

Para 4 personas

TARTA DE QUESO CON COULIS DE MANGO Y CROCANTI DE AVELLANAS

Preparar la base de galletas y la crema para la tarta de queso según las dosis y el procedimiento que se indica en el envase. Con un molde para emplatar forrado con papel de horno, formar una porción individual de tarta de queso y dejar reposar en la nevera al menos dos horas. Sacar la tarta de queso del molde y cubrirla con el crocanti de avellanas. Extender la coulis de mango en el centro del plato y colocar encima la tarta de queso. Por último, decorar con el mango cortado en daditos y algunas hojas de menta y espolvorear con azúcar glas.

ESPUMA DE QUESO RICOTTA CON COULIS DE HIGOS, PANAL DE MIEL Y NUECES

En una batidora planetaria, batir el queso ricotta unos 2 minutos hasta que quede espumoso. Ponerlo en una manga pastelera. Hacer un corte en cruz en los higos pero sin llegar a cortarlos del todo de manera que se puedan abrir lo máximo posible. Poner en el centro la espuma de queso ricotta. Completar con la coulis de higos, un trozo de panal de miel y las nueces desmenuzadas.

MOUSSE DE CHOCOLATE CON COULIS DE FRESAS Y CRUJIENTE DE ALMENDRAS

Montar Ècremosoalcioccolato muy frío en una batidora planetaria a la velocidad máxima durante 3 o 4 minutos. Poner en una manga pastelera y dejar reposar en el frigorífico 5 o 6 horas. Con la ayuda de un molde para emplatar del tamaño adecuado, formar discos pequeños con el preparado para crujiente de almendras sobre una bandeja de horno forrada con papel de horno. Hornear en horno ventilado a 180-190 °C durante 3 o 4 minutos hasta que se doren. Una vez que estén listos, darles la forma deseada y dejar enfriar. Cuando la mousse esté lista, verterla sobre la cesta de crujiente y decorar con la coulis de fresa, algunas rodajas de fresa y el azúcar glas.

© 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)