ZUPPA ALL'INGLESE



Ingredientes Menù

110 g. Budino al cioccolato - DG1X

110 g. Budino alla vaniglia - DL1X

q.b. Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

Ingredientes

q.b. Alchermes

6 Amaretti

1 Uovo

1 l. Latte

10 Savoiardi

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 8 persone

Foderare otto stampini monoporzione con i savoiardi imbevuti di alchermes. Scaldare sul fuoco mezzo litro di latte; nel frattempo stemperare il preparato in polvere per budino alla vaniglia con l'uovo e un goccio di latte. Quando il resto del latte avrà raggiunto il bollore incorporarvi la polvere stemperata e cuocere per alcuni minuti. Distribuire il budino alla vaniglia negli stampini riempiendoli per metà e lasciar raffreddare. A questo punto, seguendo lo stesso procedimento, preparare il budino al cioccolato evitando però di inserire l'uovo nel composto. Versare anche il budino al cioccolato negli stampini e far riposare in frigorifero per 4-5 ore. Preparare poi la crema inglese a freddo seguendo le dosi e le istruzioni riportate sulla confezione, quindi distribuirla a specchio sul fondo dei piatti. Sformare al centro di ciascun piatto la zuppa inglese e decorare con la granella di amaretti sbriciolati.

© 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)