BONET AVEC MOUSSE DE CHÂTAIGNE ET CROQUANT



Ingrédients Menù

100 g (per crema di castagne) Preparato per Croccante (Préparation pour Croquant) - P50
175 g (per porzione Bonet) Bonet - LA1X
250 g sgocciolate + 50 ml succo (per crema di castagne) Castagne al miele di acacia (Châtaignes au miel d'acacia) - AV1X
q.b. (per crema di castagne) Zucchero caramellato (Sucre caramélisé) - DN0

Ingrédients

25 ml (par portion de Bonet) Rhum
1 l (par portion de Bonet) Lait
250 ml (pour la crème de marrons) Crème végétale
(pour la crème de marrons) Anis étoilé
(pour la crème de marrons) Rhum

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Pour 12 personnes

Faire bouillir 800 ml de lait dans une casserole. Avec les 200 ml restants, dissoudre la préparation de poudre pour Bonet. Dès que le lait arrive à ébullition, ajouter la poudre diluée en fouettant rapidement. Laisser épaissir et ajouter le rhum. Façonner les tasses et les laisser refroidir au réfrigérateur. Fouetter la crème végétale et ajouter les châtaignes en crème avec une partie du liquide. Aromatiser avec le rhum selon votre goût. Servir le Bonet en le garnissant de la mousse de marrons et en le décorant de marrons caramélisés, de feuilles de croquant et d'anis étoilé.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)