CASSATA GLACÉE SICILIENNE



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Ingrédients Menù

233 g Ècremosoalcioccolato (Ècremoso au chocolat) - L71X

43 g + 43 g (pour les deux étapes) Dolce freddo - LC1X

Ingrédients

85 ml Crème fraîche

50 g Fruits confits*

6 Cerises confites*

6 Petites feuilles de menthe

q.s. Chocolat blanc* por décorer

q.s. Chocolat noir* pour décorer

Préparation

Pour 6 personnes

Dans un batteur, fouetter à vitesse élevée pendant au moins 5 minutes le Préparé pour Dolce freddo avec du lait très froid. Une fois prêt, ajouter les fruits confits et transférer la préparation dans une poche à douille. Garnir des moules demi-sphères. Placer au congélateur (ou en cellule de refroidissement) jusqu'à congélation.

Pendant ce temps, monter le Préparé en poudre pour semifreddo avec de la crème fraîche. Lorsqu'il est bien monté, incorporer l'Ècremoso au chocolat et mettre la crème obtenue dans une poche à douille. Compléter les moules demi-sphères et replacer au congélateur (ou en cellule) jusqu'à congélation complète.

Au moment du service, démouler et dresser à l'assiette. Décorer avec du chocolat noir ou au lait, du chocolat blanc, des cerises confites et des feuilles de menthe.

Préparation sans gluten

*En remplaçant les fruits confits et le chocolat par des produits portant la mention « Sans Gluten » sur l'étiquette, la préparation devient sans gluten.

© 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)