CHEESECAKE AVEC DE LA PISTACHE



Ingrédients Menù

250 g Préparation en poudre pour crème cheesecake - L40X
25 g Glassa al cioccolato (Glaçage au chocolat) - D30
25 g Granella di pistacchio (Éclats de pistaches vertes) - 7084X
36 g Base biscotto per cheesecake (Base biscuit pour cheesecake) - L51X
84 g Pistacchio dolce (Crème sucrée à la pistache) - L60X

Ingrédients

250 ml Lait
250 ml Crème
24 g Beurre

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes
Mélanger la Base biscuit pour Cheesecake avec du beurre ramolli. Répartir la préparation dans 6 coupes.
Dans un batteur, monter la Préparation en poudre pour crème Cheesecake avec du lait et de la crème bien froids. Lorsque la préparation est montée, transférer-la dans une poche à douille et garnir les coupes.
Ajouter la Crème sucrée à la pistache et le Glaçage au Chocolat.
Terminer avec une pincée d'éclats de pistache vertes.

Préparation 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)