CRÈME AU MASCARPONE SUR RONDELLES DE SAUCISSON AU CHOCOLAT



Ingrédients Menù

34 g Tiramisù - DP1

72 g Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO (Préparation en poudre pour SAUCISSON AU CHOCOLAT) - PP1X

Ingrédients

83 g Crème fraîche

83 g Lait

2 g Rhum

11 g Eau

Q.S. Feuilles de menthe

Q.S. Framboises fraîches

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Prendre la préparation en poudre pour saucisson au chocolat et la verser dans le bol du robot. Ajouter l'eau et le rhum et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Déposer la pâte sur un film transparent préalablement étalé. Compacter la pâte en fermant le film pour lui donner la forme d'un saucisson ; fermer les deux extrémités. Lorsque le saucisson est bien compact, le mettre au réfrigérateur pendant environ deux heures. Pendant ce temps, préparer la crème : dans le bol du robot, verser le lait, la crème fraîche et la préparation pour Tiramisù. Fouetter quelques minutes. Lorsque la crème est prête, la verser dans une poche à douille. Retirer le film du saucisson et couper le saucisson en tranches. Garnir chaque tranche avec de la crème au mascarpone. Décorer avec une framboise fraîche et une feuille de menthe.

© 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)