

CREMOSO CON FRUTTI DI BOSCO IN SALSA INGLESE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Agitare bene la confezione di Ècremosoalcioccolato, metterla in frigorifero qualche ora fino a portarla a 0-4°C. Una volta freddo, mettere il composto nella sac-à-poche e stoccare in frigorifero. Nel frattempo preparare la Crema inglese seguendo le dosi riportate sulla confezione. Distribuire la Crema inglese sul fondo del piatto. Con l'aiuto della sac-à-poche aggiungere Ècremosoalcioccolato. Decorare con farina di cocco, pistacchi e nocciole pralinate. Ultimare con la Coulis alla fragola e i frutti di bosco freschi.

Ingrédients Menù

125 g Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X
420 g Ècremosoalcioccolato - L71X
Q.B. Coulis di fragole - D90X

Ingrédients

q.b. Frutti di bosco
q.b. Farina di cocco
q.b. Pistacchi
q.b. Nocciole pralinate
500 ml Latte