

## CRÊPES AI FRUTTI ROSSI



### Ingrédients Menù

125 g Dessert gusto Panna - DA1X  
125 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1  
200 g Crema pasticcera a freddo - DY1X

### Ingrédients

50 g Confettura di fragola  
50 g Zucchero  
150 g Ribes freschi  
750 ml Latte  
50 g Menta  
q.b. Zucchero a velo

**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Per 6 persone

Preparare le Crêpes miscelando il prodotto in polvere con acqua nelle proporzioni indicate sulla confezione. Con l'aiuto di una frusta elettrica montare ora per 5-10 minuti il Preparato per Dessert alla panna con 250 ml di latte freddo. Infine con la frusta, amalgamare il latte restante con il Preparato per Crema pasticcera in modo da ottenere un composto morbido e liscio a cui incorporare il Dessert alla panna: trasferire questa crema nella sac-à-poche. A questo punto spalmare la superficie delle Crêpes con la confettura di fragola e di seguito sovrapporvi strisce del composto a base di panna e Crema pasticcera. Arrotolare delicatamente le Crespelle in modo da ottenere dei cannelloni che andranno poi disposti due a due nei singoli piatti. Chiudere le estremità delle Crêpes con ciuffi di Crema pasticcera, quindi spolverizzarle abbondantemente con zucchero a velo, da far cadere a pioggia su tutto il fondo del piatto. Versare sulle Crespelle i ribes saltati in padella con lo zucchero ed infine decorare con foglioline di menta fresca.