

DOLCEFREDDO CHEESE



Chef: Monica Copetti

Préparation

Pour 50 portions

Préparer la Sbrisolona selon les instructions figurant sur l'emballage. Laisser refroidir et émietter. Malaxer le Sbrisolona avec 100 g de beurre fondu et disposer le mélange au fond des verres. Dans un batteur planétaire, avec le fouet à la vitesse maximale, fouetter le Dolcelfreddo avec le lait très froid. Ajouter délicatement le fromage à tartiner, la ricotta et le sucre glace à l'aide d'un fouet à main. Remplir les verres en alternant les couches avec des baies fraîches. Terminer par une couche de glaçage aux fruits rouges. Laisser reposer au réfrigérateur pendant quelques heures avant de servir.

Ingrédients Menù

1 confezione Dolce freddo - LC1X
1 confezione Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA
(Préparation en poudre pour SBRISOLONA) - LR1X
400 g Glassa ai frutti di bosco (Glaçage aux fruits rouges) - DSO

Ingrédients

1000 g Fromage à tartiner
500 g Ricotta fraîche
1 l Lait entier frais
350 g Beurre
200 g Sucre glace
500 g Baies fraîches