MILLEFEUILLE AU LEMON CURD



Ingrédients Menù

80 g Lemon Curd - L20X

q.b. Sablage nocciola (Sablage noisette) - 7086

Ingrédients

35 g (3 pièces) Pâte feuilletée

20 g Crème fouettée pour décorer

Sucre glace

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

POUR 1 PORTION

Disposer la pâte feuilletée au centre de l'assiette. Garnir avec le lemon curd et répéter l'opération pour former une autre couche de pâte feuilletée.

Terminer la dernière couche de pâte feuilletée en décorant avec la crème fouettée et le sablage noisette. Ajouter un peu de sucre glace et servir.

© 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)