MOUSSE AU CITRON ET FRAISES



Ingrédients Menù

125 g Dolce freddo - LC1X

180 g Lemon Curd - L20X

270 g Coulis di fragole (Coulis de fraises) - D90X

Ingrédients

250 ml Lait

6 Fraises

6 Feuilles de menthe

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Mettre le lait très froid et le Dolce freddo (préparé en poudre pour semifreddo) dans un batteur. Fouetter pendant au moins 5 minutes. Lorsque la préparation est prête, ajouter le Lemon Curd et incorporer délicatement en veillant à ne pas faire retomber la masse.

Transférer dans une poche à douille et remplir les coupes en ajoutant également le Coulis de Fraises.

Terminer en décorant avec des fraises fraîches et des petites feuilles de menthe.

Préparation sans gluten

© 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)