

MOUSSE AU CITRON ET FRAISES



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

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