

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 Pellaiani

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