PARFAIT À LA NOIX DE COCO ET AU CITRON



Ingrédients Menù

125 g. Dolce freddo - LC1X

150 g. Delizia al cocco (Delizia à la noix de coco) - L81X

30 g. Glassa alla fragola (Glaçage à la fraise) - QA0

Ingrédients

1 Citron

20 g Amandes effilées

40 g Chocolat noir

250 g Lait froid

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Pour 6 personnes

Râper le zeste de citron et en extraire le jus. Avec le batteur planétaire, fouetter le mélange de poudre dolcefreddo avec le lait pendant 5 minutes ; ajouter la delizia à la noix de coco, le zeste de citron râpé et la moitié du jus pressé. Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Répartir la crème de coco et de citron dans des ramequins individuels et les laisser au congélateur pendant au moins quatre heures. Répartir les parfaits dans des assiettes et les recouvrir d'un filet de glaçage à la fraise. Décorer avec des pépites de chocolat noir et des filets d'amandes.

© 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)