PARFAIT À LA PISTACHE



Ingrédients Menù

1 kg Dolce freddo - LC1X

500 g Pasta di pistacchio pura (Pâte de pistache pure) - L30

Ingrédients

1 L Lait

1 L Crème fraîche

300 g Chocolat noir

200 g Amandes effilées

500 g Créme ganache au chocolat

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

POUR 50 PORTIONS

Dans un robot à mouvement planétaire, monter le Dolcefreddo avec le fouet à la vitesse maximum pendant 5 minutes avec le lait et la crème. Ajouter la pâte de pistache jusqu'à ce que les ingrédients soient bien amalgamés en faisant attention de ne pas laisser retomber le mélange. Verser la crème dans les moules adéquats, laisser reposer 1 heure au congélateur et terminer par une couche de ganache au chocolat. Laisser reposer à nouveau au congélateur pendant 2 heures. Retourner sur le plat de service et décorer avec du chocolat noir et des amandes effilées.

© 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)