TRIO DE DESSERT AVEC COULIS



Chef: Diego Ponzoni

Ingrédients Menù

120 g Ècremosoalcioccolato (Ècremoso au chocolat) - L71X
20 g Coulis di fichi (Coulis de figues) - D50X
25 g Coulis di fragole (Coulis de fraises) - D90X
30 g Sablage nocciola (Sablage noisette) - 7086
40 g Preparato per Croccante (Préparation pour Croquant) - P50
50 g Base biscotto per cheesecake (Base biscuit pour cheesecake) - L51X
60 g Coulis di mango (Coulis de mangue) - D40X
70 g Préparation en poudre pour crème cheesecake - L40X

Ingrédients

en q.s. Menthe fraîche
70 g Lait
70 g Crème fraîche
31 g Beurre
20 g Mangue fraîche en petits dés
en q.s. Sucre glace
60 g Ricotta de vache
en q.s. Noix
80 g Figues tendres
20 g Rayon de miel
en q.s. Fraises fraîches

Préparation

Pour 4 personnes

CHEESECAKE AVEC COULIS DE MANGUE ET SABLAGE NOISETTE

Préparer la base de biscuit et la crème pour cheesecake en respectant les doses et le mode de préparation indiqués sur l'emballage. À l'aide d'un cercle de cuisine revêtu de papier sulfurisé, composer le cheesecake individuel et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Retirer le cheesecake du cercle de cuisine et le recouvrir de sablage à la noisette. Étaler le coulis de mangue en miroir au centre de l'assiette et déposer le cheesecake par-dessus. Pour finir, décorer avec les petits dés de mangue, quelques feuilles de menthe et saupoudrer de sucre glace.

MOUSSE DE RICOTTA AVEC COULIS DE FIGUES, RAYON DE MIEL ET NOIX

Dans le bol d'un robot, monter la ricotta pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. La transférer dans une poche à douille. Prendre les figues et les couper en 4 parties, en veillant à ne pas les traverser entièrement avec le couteau afin de les ouvrir le plus possible. Déposer la mousse de ricotta au centre. Compléter avec le coulis de figues, un petit morceau de rayon de miel et les noix concassées.

MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC COULIS DE FRAISES ET CROQUANT AUX AMANDES

Dans le bol d'un robot, monter le Ècremosoalcioccolato bien froid à vitesse maximale pendant 3-4 minutes. Le transférer dans une poche à douille et le laisser reposer au réfrigérateur pendant 5-6 heures. À l'aide d'un cercle de cuisine de dimension appropriée, réaliser de petits disques de croquant en utilisant la préparation pour croquant aux amandes et les disposer sur une plaque à four revêtue de papier sulfurisé. Faire cuire au four ventilé à 180-190°C pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Lorsqu'ils sont cuits, leur donner la forme désirée et les laisser refroidir. Lorsque la mousse est prête, la verser sur la corbeille de croquant et décorer avec le coulis de fraises, quelques morceaux de fraises fraîches et du sucre glace.

© 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)