BIGNOLATA CON CREMA AL MASCARPONE E SALSA INGLESE



Ingredienti Menù

50 g. Tiramisù - DP1

62 g. Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

62 g. Dolce freddo - LC1X

q.b. Fiocchi di Sale marino "Pyramide" di Cipro - 1779

Ingredienti

18 Bignè vuoti

q.b. Cioccolato fondente 70%

500 ml. Latte

125 ml. Panna

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

Preparare la crema al mascarpone, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, utilizzando 50 g di Tiramisù - preparato in polvere e 125 ml di latte. Inserire la crema in un sac à poche e farcire i bignè. Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria con un goccio di panna. Intingere i bignè nel cioccolato e farli raffreddare. Preparare la salsa inglese seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, usando 62 g di Crema Inglese con semi di vaniglia – preparato in polvere e 250 ml di latte. Preparare il Dolce freddo, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione con 62 g di dessert e 125 ml di latte freddo. Comporre il piatto inserendo la salsa inglese, i bignè, il dolce freddo a ciuffi e ultimare con i fiocchi di sale.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)