

BIGNOLATA CON CREMA AL MASCARPONE E SALSA INGLESE



Chef: Leonardo Pellaracani

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.

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