BONET



Ingredienti Menù

125 g Dolce freddo - LC1X

1 confezione Bonet - LA1X

Ingredienti

3250 ml Latte fresco intero

300 ml Rum

50 Mini amaretti

30 g Zucchero a velo

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 50 porzioni

Sciogliere il Preparato in polvere per Bonet con una parte del latte. Portare ad ebollizione il restante latte e aggiungerlo al rum mescolando con un cucchiaio. Far riprendere il bollore e lasciare sul fuoco 2 minuti prima di spegnerlo. Versarlo immediatamente negli stampi (80 g per ogni stampo) e lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore. Nel frattempo preparare la panna per decorare, versando nella planetaria il Preparato per Dolcefreddo con il latte freddissimo e lo zucchero a velo. Lavorare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Servire il Dolce decorando con un ciuffo di panna e un piccolo amaretto.

© 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)