BONET CON MOUSSE DI CASTAGNE E CROCCANTE



Ingredienti Menù

100 g (per crema di castagne) Preparato per Croccante - P50
175 g (per porzione Bonet) Bonet - LA1X
250 g sgocciolate + 50 ml succo (per crema di castagne) Castagne al miele di acacia - AV1X
q.b. (per crema di castagne) Zucchero caramellato - DN0

Ingredienti

25 ml (per porzione Bonet) Rum
1 l (per porzione Bonet) Latte
250 ml (per crema di castagne) Panna vegetale
q.b. (per crema di castagne) Anice stellato
q.b. (per crema di castagne) Rum

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 12 persone
Bollire 800 ml di latte in un tegame. Con i restanti 200 ml sciogliere il Preparato in polvere per Bonet. Appena raggiunta l'ebollizione del latte aggiungere la polvere diluita frustando velocemente. Lasciare addensare ed aggiungere il rum. Formare le coppette e lasciare raffreddare in frigorifero. Montare la panna vegetale ed aggiungere le Castagne frullate a crema con parte del liquido di governo. Aromatizzare con rum a piacere. Servire il Bonet guarnendo con la mousse di Castagne e decorando con Castagne caramellate, foglie di Croccante ed anice stellato.

© 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)