CASSATA GELATO



Ingredienti Menù

233 g Ècremosoalcioccolato - L71X

43 g + 43 g (per i due passaggi) Dolce freddo - LC1X

Ingredienti

50 g Canditi*

85 ml Panna fresca

6 Ciliegie candite*

6 Foglioline di menta

q.b. Cioccolato* bianco per decorazione

q.b. Cioccolato* fondente o al latte per decorazione

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In una planetaria montare a forte velocità, per almeno 5 minuti, il Preparato per Dolce freddo con latte molto freddo. Una volta pronto aggiungere i canditi e mettere il composto in un sac à poche. Inserirlo in stampini a mezza sfera. Riporli in congelatore (o abbattitore) fino al congelamento. Nel frattempo montare il Preparato in polvere per semifreddo con panna fresca. Quando sarà ben montato incorporare Ècremosoalcioccolato e mettere la crema ottenuta in un sac à poche. Ultimare gli stampini a mezza sfera, riporli in congelatore (o abbattitore) fino al completo congelamento. Al momento del servizio sformare e impiattare. Decorare con cioccolato fondente o al latte, cioccolato bianco, ciliegie candite e foglioline di menta.

Procedimento senza glutine

* Sostituendo i canditi e il cioccolato con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)