CESTINO DI CROCCANTE CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLE



Ingredienti Menù

168 g Crema pasticcera - DY1X

180 g Preparato per Croccante - P50

Ingredienti

430 ml Latte

480 ml Panna

180 g Fragole

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di una frusta stemperare a mano il preparato in polvere per Crema pasticcera con il latte, quindi trasferire in frigo la Crema ottenuta e farla riposare per 30 minuti. Montare la panna con un pizzico di zucchero e mescolarla alla Crema. Nel frattempo, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, preparare le cialde di Croccante distribuendo il prodotto menù su una placca foderata di carta forno, in modo da ottenere dei dischi ben distanziati tra loro. Cuocere le cialde in forno preriscaldato a 180° per circa 8 minuti, poi sfornarle, lasciarle riposare per alcuni secondi ed infine farle aderire alla superficie di una coppetta in modo da conferire loro la forma di un cestino. Nel frattempo tagliare a spicchi le fragole in una ciotola e condirle con un poco di zucchero. A questo punto accomodare al centro di ciascun piatto il cestino di Croccante e riempirlo con la Crema pasticcera. Completare con fragole a spicchi e servire.

© 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)