

CESTINO DI CROCCANTE CON MASCARPONE E FRAGOLE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 10 persone

Con l'aiuto di una frusta stemperare a mano il preparato in polvere per Tiramisù con il latte e la panna, quindi trasferire in frigo la Crema ottenuta e farla riposare per 30 minuti. Nel frattempo, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, preparare le cialde di Croccante distribuendo il prodotto menù su di 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 e 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 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 Tiramisù. Completare con le fragole a spicchi e una spolverata di amaretti tritati.

Ingredienti Menù

200 g Tiramisù - DP1

400 g Preparato per Croccante - P50

Ingredienti

500 ml Panna fresca

500 ml Latte

300 g Fragole

60 g Amaretti

q.b Zucchero