CHEESECAKE AL PISTACCHIO



Ingredienti Menù

250 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X

25 g Glassa al cioccolato - D30

25 g Granella di pistacchio - 7084X

36 g Base biscotto per cheesecake - L51X

84 g Pistacchio dolce con sale marino di Trapani IGP - L60X

Ingredienti

250 ml Latte

250 ml Panna

24 g Burro

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Mescolare la Base biscotto per Cheesecake con burro morbido. Dividere in 6 coppe. In una planetaria montare il Preparato in polvere per crema Cheesecake con latte e panna freddi. Quando il composto sarà montato versarlo in un sac à poche e riempire le coppe. Aggiungere il Pistacchio dolce e la Glassa al Cioccolato. Ultimare con la Granella di Pistacchio.

Procedimento senza glutine

© 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)