CREMA AL MASCARPONE SU CIALDE DI SALAME AL CIOCCOLATO



Ingredienti Menù

200 g Tiramisù - DP1

440 g Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO - PP1X

Ingredienti

500 ml Panna

500 ml Latte

15 ml Rum

70 g Acqua

q.b. Foglie di menta

q.b. Lamponi freschi

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Versare nella planetaria il preparato per Salame al Cioccolato, aggiungere acqua e rum ed impastare a velocità media finché il composto non risulterà à omogeneo. Adagiare l'impasto su una pellicola trasparente, compattarlo e chiudere la pellicola fino a darle la forma di un Salame, chiudendo anche ai lati. Quando il Salame saà ben compatto, posizionarlo in frigorifero per un paio d'ore. Nel frattempo versare in planetaria il preparato per Tiramisù con il latte e la panna e montare a velocità media per alcuni minuti. Versare la crema in una sac-à-poche. Rimuovere la pellicola dal Salame, tagliarlo a fette e farcire ogni fetta con la Crema al Mascarpone. Decorare con lamponi freschi e foglioline di menta.

© 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)