CREMA FREDDA AL PISTACCHIO



Ingredienti Menù

150 g Pasta di pistacchio pura - L30

800 g Crema Fredda - Base Neutra - DT1X

q.b . Granella di pistacchio - 7084X

Ingredienti

2 l Latte intero

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 40 porzioni

Mescolare con una frusta il preparato per Crema fredda con il latte. Versare il composto ottenuto nella campana della sorbettiera modelli GTPush o SP1 Brushless e lasciarlo montare. Una volta montato, togliere una parte del composto, miscelarlo con la Pasta di pistacchio e rimetterlo nella campana. Servire decorando con granella di pistacchi.

© 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)