CRÊPES AI FRUTTI ROSSI



Ingredienti Menù

125 g Dolce freddo - LC1X

125 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X

200 g Crema pasticcera - DY1X

Ingredienti

50 g Confettura di fragola

50 g Zucchero

150 g Ribes freschi

750 ml Latte

50 g Menta

q.b. Zucchero a velo

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Preparare le Crêpes miscelando il prodotto in polvere con acqua nelle proporzioni indicate sulla confezione. Con l'aiuto di una frusta elettrica montare ora per 5-10 minuti il Preparato per Dolce freddo con 250 ml di latte freddo. Infine con la frusta, amalgamare il latte restante con il Preparato per Crema pasticcera in modo da ottenere un composto morbido e liscio a cui incorporare il Dolce freddo: trasferire questa crema nella sac-à-poche. A questo punto spalmare la superficie delle Crêpes con la confettura di fragola e di seguito sovrapporvi strisce del composto a base di panna e Crema pasticcera. Arrotolare delicatamente le Crespelle in modo da ottenere dei cannelloni che andranno poi disposti due a due nei singoli piatti. Chiudere le estremità delle Crêpes con ciuffi di Crema pasticcera, quindi spolverizzarle abbondantemente con zucchero a velo, da far cadere a pioggia su tutto il fondo del piatto. Versare sulle Crespelle i ribes saltati in padella con lo zucchero ed infine decorare con foglioline di menta fresca.

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)