CRÊPES CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO



Ingredienti Menù

200 g Crema pasticcera - DY1X

200 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X

q.b. Glassa ai frutti di bosco - DS0

Ingredienti

q.b. Zucchero a velo

1 Arancia

500 ml Latte

200 ml Panna fresca

q.b. Grand Marnier

400 ml Acqua

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Preparare la Crema pasticcera stemperando il prodotto Menù con il latte freddo. Nel frattempo grattugiare la scorza dell'arancia e montare la panna con l'aiuto di una frusta elettrica. Incorporare nella Crema pasticcera la panna montata, la scorza d'arancia grattugiata e un poco di Grand Marnier. Amalgamare il composto con cura e lasciarlo riposare in frigorifero. A questo punto confezionare le Crêpes miscelando il Preparato Menù con l'acqua e cuocendo le crespelle nell'apposita crêpière. Farcire le Crêpes con la crema chantilly all'arancia e trasferirle in un piatto accompagnate dai lamponi ben sgocciolati dal loro succo di conservazione. Decorare con la Glassa ai frutti di bosco e completare con una spolverata di zucchero a velo.

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)