

CRÊPES CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO



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

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