DELIZIA AL COCCO E FRUTTI DI BOSCO



Ingredienti Menù

125 g Dolce freddo - LC1X

150 g Delizia al cocco - L81X

q.b. Garniture di frutti di bosco - AO1

q.b. Glassa alla fragola - QA0

Ingredienti

250 ml Latte freddo

400 g Cioccolato fondente

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 10 persone

Fondere a bagnomaria il cioccolato fondente, quindi colarlo negli stampini monoporzione avendo cura di farlo aderire alle pareti. Sistemare gli stampini in frigorifero e farli raffreddare. Nel frattempo con il mixer montare il latte freddo insieme al Preparato in polvere Dolcefreddo; aggiungere la Delizia al cocco e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferire la Crema ottenuta in un sac-à-poche con punta rigata, poi riempire le coppette rivestite di cioccolato e lasciar riposare nel congelatore per 4 ore. A questo punto sporzionare i Semifreddi al centro dei piatti, accompagnandoli con la Garniture di frutti di bosco. Completare con gocce di Glassa alla fragola e servire.

© 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)