DESSERT ALLA CREMA DI LEMON CURD ACCOMPAGNATO DA BISCOTTI PASTA DI MELIGA



Ingredienti Menù

150 ml Lemon Curd - L20X

200 g Crema pasticcera - DY1X

Ingredienti

500 ml Latte

200 ml panna vegetale da montare

Pasticceria secca a piacere

Biscotti Pasta di Meliga

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 8 persone

Preparare la Crema Pasticcera utilizzando il preparato in polvere. Versare il preparato in una bowl e aggiungere il latte mescolando con una frusta. Mescolare fino ad ottenere una crema liquida ed omogenea. Lasciare riposare la crema in frigorifero x 2 ore. Montare la panna vegetale. Unire alla crema rappresa la panna vegetale e versare in una sac à poche. Confezionare dei bicchierini riponendovi la crema pasticcera, glassare con la lemon curd, decorare con fette di limone fresco e foglie di menta. Servire con biscotti Pasta di Meliga e pasticceria secca da thè

© 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)