DISCO VOLANTE



Ingredienti Menù

200 g Coulis di Mandarino tardivo di Ciaculli - DF0X
80 g Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO - PP1X
q.b. Coulis di Passion Fruit - DO0X

Ingredienti

100 g Panna fresca
28 g Ultratex 3 Sosa

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

per 1 porzione

SEMISFERA DI SALAME DI CIOCCOLATO CON SPUMA DI MANDARINO
Preparare con il composto di salame al cioccolato delle semisfere utilizzando degli stampi in silicone (non riempiendoli, ma foderandoli). Sformare e servire con la spuma di mandarino e la guarnizione di coulis di passion fruit.

SPUMA DI FRUTTO DELLA PASSIONE
Cod. DF0X Coulis di mandarino 400 g.
Panna fresca animale 100 g.
Ultratex 3 Sosa 28 g.

Emulsionare tutti gli ingredienti con un frullatore a immersione o un blender. Versare il contenuto nel sifone. Con queste dosi ed utilizzando 1 cartuccia si ottengono 12-15 spume.

© 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)