DOLCEFREDDO CHEESE



Ingredienti Menù

1 confezione Dolce freddo - LC1X

1 confezione Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

400 g Glassa ai frutti di bosco - DS0

Ingredienti

1000 g Formaggio spalmabile

500 g Ricotta fresca

1 l Latte fresco intero

350 g Burro

200 g Zucchero a velo

500 g Frutti di bosco freschi

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 50 porzioni

Preparare la Sbrisolona seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Lasciar raffreddare e sbriciolare. Impastare la Sbrisolona con 100 g di burro sciolto e disporre il composto ottenuto sul fondo dei bicchieri. In planetaria, con la frusta a massima velocità, montare il Dolcefreddo con il latte freddissimo. Aggiungere delicatamente con una frusta a mano il formaggio spalmabile, la ricotta e lo zucchero a velo. Riempire i bicchieri alternando gli strati con i frutti di bosco freschi. Terminare con un velo di Glassa ai frutti di bosco. Lasciare riposare in frigorifero un paio d'ore prima di 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)