ICE FRAGOLA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

20 g. Glassa ai frutti di bosco - DS0

800 g. Crema Fredda - Base Neutra - DT1X

Ingredienti

500 ml. Latte

1,5 l. Acqua

q.b. Foglie di menta fresca

18 Fragole fresche

Procedimento

Per 6 persone

Preparare come indicato sulla confezione la base neutra facendola mantecare nella sorbettiera per circa due ore. Mettere alla base di ogni bicchiere due fragole tagliate a pezzi, versare la glassa ai frutti di bosco, variegare il bicchiere e riempire con la crema fredda-base neutra preparata in precedenza. Infine guarnire ogni bicchiere con una fragola intera e foglie di menta fresca.

© 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)