MATTONELLA AL CIOCCOLATO E FRAGOLE



Ingredienti Menù

3 cofezioni Ècremosoalcioccolato - L71X

Ingredienti

q.b. copertura al cioccolato

2 l. Panna fresca

500 g. Fragole

100 ml. Rum

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Agitare bene la latta di cremoso al cioccolato, metterla in frigorifero qualche ora fino a portarla a 0-4°C. Una volta freddo, mettere il cremoso in planetaria con la panna e montarlo alla massima velocità' per 4-5 minuti. Nel frattempo tagliare le fragole a cubetti e lasciarle macerare nel rum. Stendere uno strato di composto alto circa 2 cm in una teglia gastro, coprire conuna copertura al cioccolato(ganache). Lasciar riposare in freezer almeno 3 ore prima di servire. Porzionare e servire guarnendo con fragole intere.

© 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)