MATTONELLA DI SEMIFREDDO PANNA E FRAGOLE



Ingredienti Menù

250 g. Dolce freddo - LC1X

50 g. Glassa alla fragola - QA0

Ingredienti

50 ml. Acqua

1 bicchierino Liquore per dolci

250 g. Fragole fresche

30 g. Zucchero

500 g. Panna fresca

1 Base quadrata di pan di spagna (24 cm.)

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 16 persone

In una ciotola preparare una bagna miscelando il liquore per dolci, lo zucchero e l'acqua. Nel frattempo con l'aiuto di una planetaria montare per 5 minuti alla massima velocità il preparato in polvere dolce freddo insieme alla panna e alla glassa alla fragola. Inumidire con la bagna precedentemente preparata la base di pan di spagna, poi ricoprire con il semifreddo alla fragola livellandone con cura la superficie. Trasferire in congelatore per almeno 3 ore. A questo punto togliere dal freezer, decorare con le fragole fresche tagliate a spicchi e 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)