

MILLEFOGLIE CON LEMON CURD



Ingredienti Menù

80 g Lemon Curd - L20X
q.b. Sablage nocciola - 7086

Ingredienti

35 g (3 pezzi) Pasta sfoglia
20 g Panna montata per decorare
q.b. Zucchero a velo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

PER 1 PORZIONE

Posizionare al centro del piatto la sfoglia. Farcire con la lemon curd, ripetere l'operazione formando un altro strato di sfoglia. Ultimare l'ultimo strato di sfoglia, decorando con panna montata e Sablage di nocciola. Aggiungere dello zucchero a velo e servire.