MILLEFOGLIE CON LEMON CURD



Chef: Leonardo Pellacani

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

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.

© 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)