MOUSSE AL LIMONE E FRAGOLE



Ingredienti Menù

125 g Dolce freddo - LC1X

180 g Lemon Curd - L20X

270 g Coulis di fragole - D90X

Ingredienti

250 ml Latte

6 Fragole

6 Foglioline di menta

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Mettere in una planetaria il latte molto freddo e il Dolce freddo (Preparato in polvere per semifreddo). Montare per almeno 5 minuti. Quando il composto sarà pronto aggiungere la Lemon Curd e amalgamare il tutto facendo attenzione a non smontare il composto. Inserirlo in un sac à poche e versarlo nelle coppe inserendo anche la Coulis di Fragole. Ultimare decorando con fragole e foglioline di menta.

Procedimento senza glutine

© 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)