

PANCAKE DI BANANA E CARMELLO SALATO



Ingredienti Menù

- 20 g Caramello Salato - D60X
- 50 g Pancake e waffle - DR1X
- 50 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X
- 5 g Granella di pistacchio - 7084X
- q.b. Flower Mix Blu - 1254

Ingredienti

- 70 g Latte (per pancake)
- 20 g Latte (per crema cheesecake)
- 25 g Banana
- 15 g Bananito
- q.b. Cacao amaro
- 20 g Panna

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

per 1 persona

Frulliamo le banane con il latte in un bicchiere. Nel frattempo in una ciotola mettiamo il preparato in polvere per pancake e versiamo all'interno il frullato di latte e banana, mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo. Versiamo in composto sulla piastra e cuociamo i pancake. Preparare la crema cheesecake seguendo le istruzioni sulla confezione. In un piatto alterniamo la crema cheesecake ad un pancake alla banana. Decoriamo con un quartino di bananito e completiamo con il caramello salato, la granella di pistacchio, una spolverata di cacao e con un fiore blu.