PANCAKE DI BANANA E CARAMELLO 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.

© 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)