

PESCHE E YOGURT



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Preparare la mousse allo yogurt seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore. Scolare le pesche e farcirle con amaretti sbriciolati lavorati con glassa al cioccolato. Riempire le pesche con la mousse allo yogurt e decorare con glassa al cioccolato e amaretti sbriciolati. Servire freddo.

Ingredienti Menù

200 g. Mousse allo yogurt - DJ1X
n.10 Pesche allo sciroppo - AG1
q.b. Glassa al cioccolato - D30

Ingredienti

500 ml. Latte fresco
80 g. Amaretti