

PIZZA AL PADELLINO DOLCE



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Preparare la crema pasticcera alle nocciole mescolando 50 g di Polvere per Crema Pasticcera Menù con 100 ml di latte e 50 g di Salsa di Nocciole con Sale Marino di Trapani IGP Menù. Distribuire una quantità uniforme di crema su ciascuno spicchio.

Riempire una sac à poche con panna montata fresca non zuccherata e aggiungerla sopra la crema pasticcera.

Decorare con Caramello Salato Menù, Frutti Rossi e foglioline di menta.

Completare il dolce preparando la Sbrisolona con il Preparato in polvere Menù e sbriciolandola sulla superficie come tocco finale.

Procedimento senza glutine

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

*sostituendo la panna montata (in bomboletta spray) con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.