# SEMIFREDDO AI PETALI DI ROSA SU SALSA INGLESE



## Ingredienti Menù

125 g Dolce freddo - LC1X

30 g Base biscotto per cheesecake - L51X

62 g Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

q.b. Petali di rosa - 1252

## Ingredienti

500 g Latte

50 g. Burro

q.b. Menta

6 Fragole

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

## Procedimento senza glutine

Per 6 persone

Con l'aiuto della planetaria o del montapanna montare per 5 minuti il Dolce freddo - preparato in polvere per semifreddo insieme al latte freddo. Mettere il composto in uno stampo e posizionarlo in congelatore per almeno 5 ore. Preparare la Crema Inglese con semi di vaniglia seguendo le dosi riportate sulla confezione. Mescolare la base Biscotto per Cheesecake con il burro. Nel frattempo tagliare a fettine le fragole. Comporre il piatto posizionando la Crema Inglese sul fondo, aggiungendo le palline di Dolce freddo. Decorare con le fragole, le foglioline di menta, i Petali di rosa e il Biscotto sbriciolato.

**© 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)