SEMIFREDDO AL CAFFÈ SU SALSA INGLESE



Ingredienti Menù

10 g Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

17 g Dolce freddo - LC1X

20 g Delizia al caffè - L91X

Ingredienti

Q.B. Cacao amaro

Q.B. Ribes

75 g Latte

Q.B. Decorazioni di cioccolato

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 1 persona

Con l'aiuto della planetaria o del montapanna montare per 5 minuti il preparato in polvere Dolcefreddo insieme al latte freddo; aggiungere la Delizia al caffè e amalgamare con cura gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea. Distribuire il composto negli stampini e trasferirli nel congelatore per almeno 4 ore. Preparare la crema inglese seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Stendere la crema inglese sul piatto. Sformare i semifreddi, spolverarli con il cacao e posizionarli al centro del piatto. Ultimare decorando con ribes e decorazioni di cioccolato

© 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)