SEMIFREDDO AL COCCO CON SBRISOLONA AL CIOCCOLATO E COULIS DI MANGO



Chef: Diego Ponzoni

Ingredienti Menù

140 g Coulis di mango - D40X

50 g. Dolce freddo - LC1X

60 g. Delizia al cocco - L81X

80 g. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

Ingredienti

25 g. Burro

10 g. Cacao amaro

7 g. Gocce di cioccolato

100 ml. Latte

q.b. Menta

q.b. Fiori eduli freschi

Procedimento

Per 4 persone

Montare in planetaria il latte freddo con il Dolce freddo per 3-4 minuti a massima velocità. Una volta montato aggiungere la Delizia al Cocco e mescolare. Con l'aiuto di un cilindro foderato di carta da forno comporre il semifreddo e metterlo in freezer. Nel frattempo preparare la Sbrisolona: sciogliere il burro e incorporarlo con il Preparato per Torta Sbrisolona, il cacao e le gocce di cioccolato. Cuocere in forno a 160°C per circa 20 minuti. Una volta che il semifreddo sarà congelato toglierlo dal cilindro e dalla carta da forno e passarlo nella Sbrisolona precedentemente sbriciolata. Stendere a specchio la Coulis di Mango sul piatto e adagiarvi al centro il semifreddo. Decorare con foglioline di menta fresca e flower mix multicolor.

© 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)