SEMIFREDDO AL LIMONE



Ingredienti Menù

135 g Lemon Curd - L20X

95 g Dolce freddo - LC1X

q.b. Coulis di Passion Fruit - DO0X

q.b. Glassa al cioccolato - D30

Ingredienti

190 ml Latte

q.b. Mirtilli freschi

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Versare in una planetaria il latte molto freddo e il Preparato per Dolce freddo. Montare per almeno 5 minuti. Quando il composto sarà pronto, aggiungere la Lemon Curd e amalgamare il tutto facendo attenzione a non smontare il composto. Riempire gli stampini e riporli in congelatore per almeno 12 ore. Al momento del servizio sformare il dolce e servirlo decorato con Glassa al cioccolato, Lemon Curd, mirtilli e Coulis di Passion Fruit.

© 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)