

SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE CON SALSA DI PASSION FRUIT



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Con l'aiuto della planetaria (o del montapanna) per 5 minuti montare il Dolce freddo insieme all'acqua fredda. Quando sarà pronto aggiungere la Coulis di Fragole facendo attenzione a non smontare la preparazione. Mettere il composto in tre stampi quadrati di dimensioni diverse e posizionarlo in congelatore per almeno 5 ore. Comporre il piatto posizionando la Coulis di Passion fruit sul fondo e aggiungendo i tre cubi di semifreddo. Decorare con Granella di pistacchio e Petali di rosa.

Procedimento senza glutine

Essendo un dolce a base di frutta si consiglia l'utilizzo di acqua anziché di latte.

Ingredienti Menù

100 g Coulis di Passion Fruit - DO0X
125 g Coulis di fragole - D90X
125 g Dolce freddo - LC1X
q.b. Granella di pistacchi verdi - 7084X
q.b. Petali di rosa - 1252

Ingredienti

250 g Acqua fredda