TARTUFI VARIEGATI IN SALSA INGLESE



Ingredienti Menù

62,5 g. Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

630 g. Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO - PP1X

Ingredienti

q.b. Amaretti

q.b. Cocco rapé

q.b. Nocciole

q.b. Pistacchi

250 g. Latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di una frusta elettrica preparare la crema inglese montando il prodotto menù con il latte a temperatura ambiente secondo le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo impastare il preparato in polvere per salame al cioccolato con 90 g. d'acqua fino a ottenere un composto omogeneo col quale formare delle palline del peso di circa 40 g.; passare ora un terzo dei tartufi nel cocco rapé, un terzo nei pistacchi tritati e i rimanenti nelle nocciole sminuzzate. A questo punto pennellare la superficie di ciascun piatto con una striscia di crema inglese e accomodarvi sopra tre differenti tartufini. Completare con una spolverata di amaretti sbriciolati e servire.

© 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)