# TRIS DI DOLCI CON COULIS



**Chef:** Diego Ponzoni

## Ingredienti Menù

120 g Ècremosoalcioccolato - L71X
20 g Coulis di fichi - D50X
25 g Coulis di fragole - D90X
30 g Sablage nocciola - 7086
40 g Preparato per Croccante - P50
50 g Base biscotto per cheesecake - L51X
60 g Coulis di mango - D40X
70 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X

## Ingredienti

20 g Favo di miele
80 g Fichi morbidi essiccati
60 g Ricotta vaccina
q.b. Noci
q.b. Menta fresca
70 g Latte
70 g Panna fresca
30 g Burro
20 g Mango fresco a cubetti
q.b. Zucchero a velo
q.b. Fragole fresche

## Procedimento

per 4 persone

**CHEESE CAKE CON COULIS DI MANGO E SABLAGE DI NOCCIOLA**

Preparare la base biscotto e la crema per la cheese cake rispettando le dosi e il procedimento riportato nella confezione. Con l'aiuto di un coppapasta foderato di carta da forno, comporre la cheese cake monoporzione e fare riposare in frigo per almeno 2 ore. Togliere la cheese cake dal coppapasta e ricoprirla di sablage di nocciola. Mettere la coulis di mango a specchio al centro del piatto e adagiarvi sopra la cheese cake. Decorare infine con  il mango a cubetti, con qualche foglia di menta e con una spolverata di zucchero a velo.

**SPUMA DI RICOTTA CON COULIS DI FICHI, FAVO DI MIELE E NOCI**

Con l'aiuto di una planetaria montare la ricotta per circa 2 minuti finchè non risulterà spumosa. Raccoglierla poi in un sac à poche. Prendere i fichi e tagliarli in 4 parti avendo cura di non andare fino in fondo col coltello così da aprirli il più possibile. Mettere al centro la spuma di ricotta. Completare con la coulis di fichi, un pezzetto di favo di miele e le noci sbriciolate.

**MOUSSE DI CIOCCOLATO CON COULIS DI FRAGOLE E CROCCANTE DI MANDORLE**

Montare Ècremosoalcioccolato ben freddo in planetaria alla massima velocita per 3-4 min. Confezionare in sac à poche e fare riposare in frigo per 5-6 ore. Fare dei piccoli dischetti di croccante mettendo il preparato per croccante alle mandorle su teglia e carta da forno aiutandosi con un coppapasta della giusta dimensione. Cuocere in forno ventilato a 180-190°c per 3-4 min finchè non risulterà ben dorato. Una volta pronto fargli prendere la forma desiderata e lasciare raffreddare. Una volta pronta la mousse versarla sul cestino di croccante e decorare con coulis di fragola, qualche fetta di fragola fresca e zucchero a velo.

**© 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)