

SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO



Chef: Monica Copetti

Method

Preparare la crema fredda allo yogurt facendo mantecare nella sorbettiera per circa due ore il prodotto in polvere menù insieme al latte, secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Nel frattempo distribuire nei flûtes la garniture ai frutti di bosco menù. A questo punto versare nei flûtes la glassa ai frutti di bosco cercando di rivestire le pareti dei bicchieri e aggiungere poi le scorzette tritate facendole aderire alla glassa eseguendo un movimento rotatorio. Infine intingere l'orlo dei flûtes nello zucchero semolato. Versare ora la crema fredda nei bicchieri e completare decorando con qualche frutto di bosco fresco fresco e con foglioline di menta.

Menù Ingredients

120 g. Garniture di frutti di bosco - AO1
1 confezione Crema fredda allo yogurt - PB1
20 g. Glassa ai frutti di bosco - DS0

Ingredients

6 Foglioline di menta
q.b. Zucchero semolato
2 l. Acqua
20 g. Scorzette d'arancia
q.b. Frutti di bosco freschi