



FROLLINO GORGONZOLA, NOCI ED ERBA CIPOLLINA

FROLLA SALATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA - SALATA

UOVA INTERE

BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

Kg 1 mischiere tutti gli ingredienti in planetaria, una volta ottenuto un composto omogeneo, stendere a
g 100 3mm tra due fogli di carta forno e lasciare riposare in frigorifero
g 400 cappare dei dischetti di diametro 4 cm e cuocere a 170 gradi per 10/15 minuti
raffreddare

CREMA SNACK AL GORGONZOLA ED ERBA CIPOLLINA

INGREDIENTI

CREMA SNACK - CREMA SNACK

LATTE FRESCO INTERO

PANNA

FORMAGGIO CRESCENZA - GORGONZOLA

FOGLIE DI MENTA - ERBA CIPOLLINA

PREPARAZIONE

200 Montare i primi 3 ingredienti per qualche minuto, aggiungere gorgonzola ed erba cipollina
g 400
400
g 200
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

all'interno di stampi in silicone cilindrici del diametro di 4cm, mettere un dischetto di frolla, dressare la crema, chiudere con un altro dischetto di frolla.

abbattere

sformare e decorare con una noce

RICETTA CREATA PER TE DA CIRO CHIUMMO

PASTRY CHEF

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

DA ABBINARE AL COCKTAIL AL LIMONE: 30ML PUREA DI LIMONE RAVIFRUIT, 15ML ZUCCHERO LIQUIDO, 60ML INFUSO DI CILIEGIA E CANNELLA, GINGER BEER