FROLLINO GORGONZOLA, NOCI ED ERBA CIPOLLINA

FROLLA SALATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA - SALATA	Kg 1
UOVA INTERE	g 100
BURRO 82% M.G.	g 400

PREPARAZIONE

mischiere tutti gli igredienti in planetaria, una volta ottenuto un composto omogeneo, stendere a 3mm tra due fogli di carta forno e lasciare riposare in frigorifero

coppare 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	200
LATTE FRESCO INTERO	g 400
PANNA	400
FORMAGGIO CRESCENZA - GORGONZOLA	g 200
FOGLIE DI MENTA - ERBA CIPOLLINA	Q.B.

PREPARAZIONE

Montare i primi 3 ingredienti per qualche minuto, aggiungere gorgonzola ed erba cipollina

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