



## 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