

GELATO AL PISTACCHIO

Ingredienti

50 g NevePann 50CF
270 g Zucchero
130 g Delipaste Pistacchio Puro 100%
1 litro Latte

Procedimento

Miscelare il NevePann con lo zucchero e aggiungere gradualmente il latte per sciogliere al meglio gli ingredienti mescolando con l'aiuto di una frusta. Pastorizzare a 85 °. Unire quindi gradualmente il composto pastorizzato al Delipaste Pistacchio. Miscelare bene e quindi mantecare.

Composizione

Riempire la coppa con il gelato al pistacchio. Decorare con una placca al cioccolato, pistacchi freschi e fragole a pezzi.

SORBETTO ALLA FRAGOLA

Ingredienti

1 lattina Simplè Fragola
2 lattine acqua
200g fragole fresche (facoltative)

Procedimento

Miscelare in una caraffa 1 lattina di Simplè e 2 lattine d'acqua. Volendo, si possono aggiungere 200g di fragole fresche frullate. Far riposare 10/15 minuti e mantecare.
Composizione

Posizionare sul fondo della coppa delle fragole fresche in pezzi, aggiungere del Top Fabbri Fragola e riempire la coppa con il sorbetto. Completare decorando con fragole e foglie di menta.