



Bigné di san Valentino

Per 20 Bigné al burro, art. 11271

Per 20 Bigné al burro:

20	Bigné al burro (art. 11271)
5500 ml	Gelato alla vaniglia
5500 ml	Gelato alla fragola
500 g	di Panna
	Mandorle pelate a scaglie
	Decorazioni a forma di cuore

- ❶ Dividere a metà i bigné.
- ❷ Montare la panna a neve ferma e riporla al fresco
- ❸ 3. Sistemare sulla base di ogni bigné 4 palline di gelato (2 alla vaniglia e 2 alla fragola) e coprire con la parte superiore.
- ❹ Con l'aiuto di una tasca da pasticciere decorare con dei fiocchi di panna, lamelle di mandorla, frutta, toppings e decorazioni.



Sulla nostra Homepage
 troverà altri articoli su
 San Valentino