

DESSERT



Suggerimento: Questa farcitura è utilizzabile anche con l'art. 90041 tortina al burro a forma di fiore.

Cannolo al burro con panna all'asperula odorata

Per 10 cannoli:

.....
10 Cannoli al burro, art. 90040
500 g Panna montata
100 g Stabilizzante per panna
125 g Sciroppo di asperula
odorata
1 confezione di gelatina di asperula
odorata
50 g Pistacchi tritati
20 Foglioline di menta
.....

- 1 Preparare la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, lasciare indurire il composto e tagliare il tutto in piccoli dadini di 1 cm per lato.
- 2 Diluire lo stabilizzante secondo le istruzioni riportate sulla confezione, con lo sciroppo di asperula odorata. Montare la panna e incorporarla al composto di stabilizzante.
- 3 Facire i cannoli con l'aiuto di una tasca da pasticciere con la crema ottenuta e decorare con dadini di gelatina, pistacchi e menta.

Qui troverete altre ricette:
www.edna.it/ricette

EDNA

© EDNA International GmbH