

FROLLINO GORGONZOLA, NOCI ED ERBA CIPOLLINA

irca
SINCE 1919



1) Frolla salata Irca

Ingredienti

1000g **TOP FROLLA SALATA**

100g Uova intere

400g Burro 82% M.G.

Procedimento

Mescolare in planetaria utilizzando la foglia il TOP FROLLA SALATA, le uova e il burro (20°-22°).

Quando l'impasto risulterà uniforme e compatto, togliere subito l'impasto e lasciar riposare in frigo.



2) Crema snack al gorgonzola ed erba cipollina

Ingredienti

200g **CREMASNACK**

400g Latte

400g Panna

200g Gorgonzola

1 Erba cipollina

Procedimento

Montare in planetaria la CREMA SNACK con il latte e la panna per circa 1 minuto. Aggiungere il gorgonzola e l'erba cipollina tritata ed utilizzare.

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY

FROLLINO GORGONZOLA, NOCI ED ERBA CIPOLLINA

irca
SINCE 1919



In abbinamento:

COCKTAIL «GINGER LEMON RAVI»

Ingredienti

30ml **PUREA DI LIMONE**

15ml zucchero liquido

60ml Infuso ciliegia e cannella Ginger beer

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY