

# CHARLOTTE ALLA FRAGOLA in bicchiere

DECORAZIONE CON MIELINA E FRAGOLE TAGLIATE

GEOGLASS ALLA FRAGOLA

CHARLOTTE ALLA FRAGOLA

VARIEGATO ALLA FRAGOLA

FRAGOLE A FETTE



# CHARLOTTE ALLA FRAGOLA in bicchiere

SOMMINISTRAZIONE -7° / +5°C STOCCAGGIO -18°C

## BASE SEMIFREDDO CHANTILLY

### *Ingredienti:*

- 1000 g panna fresca 35% m.g.
- 200 g Pronto Soffice Dry cod. 2864

*Procedimento:* pesare e miscelare tutti gli ingredienti nella planetaria, abbattere per 4 - 5 minuti, e infine montare in planetaria a media velocità.

## CHARLOTTE ALLA FRAGOLA

### *Ingredienti:*

- 1200 g base semifreddo
- 300 g Variegato Fragola cod. 1664C

*Procedimento:* miscelare tutti gli ingredienti con una paletta morbida.

## MONTAGGIO DEL DOLCE (per 15 bicchieri da 100 g)

*Procedimento:* tagliare le fragole a fette sottili e disporle a corona sul fondo del bicchiere. Nella parte centrale, colmare con la charlotte alla fragola grazie ad un sac a poche e terminare con un sottile strato di Variegato Fragola cod. 1664C. Glassare in superficie con Geloglass Fragola cod. 1617 e decorare a piacere con fragole fresche tagliate a rosa e fili di mielina.

## INGREDIENTISTICA UTILIZZATA

cod. 2864 PRONTO SOFFICE DRY  
cod. 1664C VARIEGATO FRAGOLA  
cod. 1617 GELOGLASS FRAGOLA  
Fragole fresche  
Mielina  
Panna fresca 35% m.g