

Marron Glacée



Ingredienti:

1 L di panna fresca
400 g di Fiocco di neve (mix per semifreddi) Nutman
150 g di pasta Marron Glacée
100 g di pasta Mascarpone
Q.B. di Marrons Glacées

Preparazione:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 1 minuto a bassa velocità e per 5 minuti ad alta velocità.
Porzionare il tutto in formine di silicone ed abbattere per 20 minuti.
Decorare con pezzi di Marrons Glacées e servire.