

CROCCANTE

vino passito	2 dl
fragole	500gr
Glucosio	gr 100
Zucchero	gr 300
Acqua	gr 50
Mandorle filetti	gr 300

Cuocere a 170° i primi 3 ingredienti, unire le mandorle e stendere su silpat.

Lasciare raffreddare, rompere a pezzi e frullare al mixer.

Formare dei dischi con la polvere di croccante su una placca con carta forno o antiaderente, mettere in forno a 180° per pochi minuti quando i bordi sono dorati, togliere, lasciare raffreddare e conservare in luogo asciutto.

A parte marinare le fragole col vino, e montare la panna.

Montare con strati di panna e fragole marinate, e decorare a piacere.