

Sfizi & Capricci

**CURIOSITÀ,
TRUCCHI, IDEE SUPER VELOCI?
LI TROVATE TUTTI QUI, DA COPIARE AL VOLO**



THE FOOD ARTIST
VI RACCONTO COME LI HO REALIZZATI

ORO, ORO E ANCORA ORO

INGREDIENTI DI BELLEZZA E PER RICETTE

Cestini dorati

con chantilly scomposta

Per 4 persone

- ✓ 12 vol-au-vent di pasta sfoglia salata
- ✓ 100 g di crema pasticcera
- ✓ 50 g di panna fresca
- ✓ 15 g di zucchero
- ✓ 5 g di polvere d'oro alimentare

Montate la panna con lo **zucchero a neve** ben ferma. **Trasferitela** in un sac à poche e poi in frigorifero qualche minuto. **Farcite**, nel frattempo, con la punta di un cucchiaino, i vol-au-vent con la crema pasticcera.

Completate i cestini con un ciuffo di panna montata fatta riposare in frigorifero e spolverizzatevi sopra la polvere d'oro.

Servite immediatamente.

I simpatici e benaugurali coniglietti di GHIDINI 1961 impreziosiscono ogni ambiente

Anche la macchina per la pasta si veste a festa soprattutto se scegliete il modello di design ATLAS di MARCATO