

## SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO



Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Per 6 persone

Con l'aiuto della planetaria o del montapanna, montare per 5 minuti il preparato in polvere dolcefreddo insieme a 250 g. di acqua fredda; nel frattempo frullare i frutti di bosco con lo zucchero. Quando il dolce freddo sarà ben montato aggiungere i frutti di bosco. Con una frusta mescolare a mano il composto facendo attenzione a non smontarlo. A questo punto foderare il fondo di stampini monoporzionazione in silicone con dischi di pan di Spagna dello spessore di 1 cm., riempire le formine con il semifreddo ai frutti di bosco e trasferire in congelatore per almeno 4 ore. Sformare i semifreddi nei piatti e decorarli con la glassa ai frutti di bosco. Completare con scaglie di cioccolato fondente.

### Menù-Zutaten

125 g. Dolce freddo - LC1X  
q.b. Glassa ai frutti di bosco - DSO

### Zutaten

50 g. Zucchero  
150 g. Frutti di bosco  
50 g. Pan di spagna  
30 g. Cioccolato fondente  
250 ml. Acqua fredda