SEMIFREDDO AL TORRONE CON GARNITURE DI RIBES



Menù-Zutaten

200 g. Garniture di ribes - A71X

50 g. Preparato per Croccante - P50

62,5 g Dolce freddo - LC1X

75 g. Delizia al torrone - LB1X

Zutaten

q.b. Zucchero a velo

40 g. Marsala secco

50 g. Torrone

50 g. Pan di spagna a fette

225 g. Latte freddo

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Per 6 persone

Montare con la planetaria 125 g. di lattefreddo insieme al preparato in polvere dolcefreddo; aggiungere la delizia torrone e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Nel frattempo con l'aiuto di un coppapasta dai bordi alti ricavare dei dischi di pan di spagna del diametro di circa 10 cm. Lasciare i dischi ottenuti all'interno dei coppapasta e inumidirli con una bagna ottenuta miscelando il latte rimasto con il marsala. Riempire poi con il semifreddo al torrone e trasferire in freezer per almeno 4 ore. A questo punto distribuire su di una teglia rivestita di carta forno il preparato per croccante; infornare a 180° per 8 minuti. A cottura ultimata togliere dal forno, e con l'aiuto di un coltello tagliare il croccante in modo da ottenere dei triangolini. Al momento di servire sformare i semifreddi al centro dei piatti e decorarli con dei ribes saltati con un pò di zucchero e i triangoli di croccante. Completare spolverizzando con torrone sbriciolato e zucchero a velo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)