

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO CON CREMA DI ZUCCA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 6 persone

Montare con la planetaria il latte freddo insieme al preparato in polvere dolcefreddo; aggiungere la delizia amaretto e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferire il semifreddo negli stampini monoporzione e lasciare riposare nel congelatore per 4 ore. Nel frattempo in una casseruola scaldare sul fuoco la crema di zucca insieme alla panna, lo zucchero, la cannella e la vanillina. Distribuire a specchio nei piatti la salsa ottenuta e sformarvi al centro il semifreddo all'amaretto. Spolverizzare con granella di nocciole e servire.

Menù-Zutaten

400 g. Crema di zucca - EC0K

62,5 g. Dolce freddo - LC1X

75 g. Delizia all'amaretto - LE1X

Zutaten

q.b. Vanillina

q.b. Cannella in polvere

q.b. Granella di nocciole

30 g. Zuccheri

125 g. Latte freddo

200 g. Panna fresca