SEMIFREDDO PRALINATO ALLA NOCCIOLA

Menù-Zutaten

100 g. Dolce freddo - LC1X

130 g. Delizia alla nocciola - LD1X

q.b. Glassa al cioccolato - D30

q.b. Sablage nocciola - 7086

Zutaten

200 ml. Latte intero

6 Cialde di wafer ricoperti di cioccolato

q.b. Ribes rosso

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 6 porzioni

Con l'aiuto della planetaria o del montapanna montare per 5 minuti il preparato in polvere dolcefreddo insieme al latte precedentemente raffreddato in frigorifero; aggiungere la delizia di nocciole e lavorare ancora per 2 minuti in modo da ottenere un composto omogeneo.

Accomodare sul fondo degli stampini monoporzione una cialda di wafer foderata di cioccolato, quindi distribuirvi sopra la crema alla nocciola e lasciar riposare in congelatore per almeno 4 ore. Sformare i semifreddi e passarli nella sablage alla nocciola in modo da ricoprirne la superficie. Trasferire i semifreddi pralinati nei piatti e decorare con un filo di glassa al cioccolato e bacche di ribes rosso.

© 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)