

CASSATA GELATO



Menù Ingredients

233 g Ècremosoalcioccolato - L71X
43 g + 43 g (per i due passaggi) Dolce freddo - LC1X

Ingredients

50 g Canditi*
85 ml Panna fresca
6 Ciliegie candite
6 Foglioline di menta
q.b. Cioccolato* bianco per decorazione
q.b. Cioccolato* fondente o al latte per decorazione

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

In una planetaria montare a forte velocità, per almeno 5 minuti, il Preparato per Dolce freddo con latte molto freddo. Una volta pronto aggiungere i canditi e mettere il composto in un sac à poche. Inserirlo in stampini a mezza sfera. Riporli in congelatore (o abbattitore) fino al congelamento. Nel frattempo montare il Preparato in polvere per semifreddo con panna fresca. Quando sarà ben montato incorporare Ècremosoalcioccolato e mettere la crema ottenuta in un sac à poche. Ultimare gli stampini a mezza sfera, riporli in congelatore (o abbattitore) fino al completo congelamento. Al momento del servizio sformare e impiattare. Decorare con cioccolato fondente o al latte, cioccolato bianco, ciliegie candite e foglioline di menta.

Gluten Free Method

* Sostituendo i canditi e il cioccolato con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.