

## CASSATA GELATO



**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.

### 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