SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO



Menù Ingredients

125 g. Dolce freddo - LC1X

q.b. Glassa ai frutti di bosco - DS0

Ingredients

50 g. Zucchero

150 g. Frutti di bosco

50 g. Pan di spagna

30 g. Cioccolato fondente

250 ml. Acqua fredda

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Con l'aiuto della planetaria o del montapanna, montare per 5 minuti il preparato in polvere dolcefreddo insieme a 250 g. di acqua fredda; nel frattempo frullare i frutti di bosco con lo zucchero. Quando il dolce freddo sarà ben montato aggiungere i frutti di bosco. Con una frusta mescolare a mano il composto facendo attenzione a non smontarlo. A questo punto foderare il fondo di stampini monoporzione in silicone con dischi di pan di Spagna dello spessore di 1 cm., riempire le formine con il semifreddo ai frutti di bosco e trasferire in congelatore per almeno 4 ore. Sformare i semifreddi nei piatti e decorarli con la glassa ai frutti di bosco. Completare con scaglie di cioccolato fondente.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)