SEMIFREDDO AL COCCO E LIMONE



Menù Ingredients

125 g. Dolce freddo - LC1X

150 g. Delizia al cocco - L81X

30 g. Glassa alla fragola - QA0

Ingredients

1 Limone

20 g. Mandorle a filetti

40 g. Cioccolato fondente

250 g. Latte freddo

Chef: Diego Ponzoni

Method

Per 6 persone

Grattugiare la scorza del limone e spremerne il succo. Con la planetaria montare per 5 minuti il preparato in polvere dolcefreddo insieme al latte; aggiungere la delizia al cocco, la scorza di limone grattugiata e metà del succo spremuto. Amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Distribuire la crema al cocco e limone in pirottini monoporzione e lasciar riposare nel congelatore per almeno quattro ore . A questo punto sformare i semifreddi nei piatti e completare con un filo di glassa alla fragola . Decorare con scaglie di cioccolato fondente e filetti di mandorle.

© 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)