

## SEMIFREDDO CUORE DI PANNA



**Chef:** Monica Copetti

### Method

Per 30 porzioni

Montare in planetaria, con la frusta per 5 minuti alla massima velocità, 750 g. di dolcefreddo con il latte. Aggiungere la delizia alla nocciola e riporre momentaneamente in frigorifero. Montare, sempre con la frusta alla massima velocità, il restante dolcefreddo con la panna fresca, aggiungendo lo zucchero vanigliato. Rivestire con la pellicola 3 stampi per plumcake. Versare negli stampi due terzi di semifreddo alla nocciola lasciando un incavo al centro per tutta la lunghezza. Riempire con il semifreddo alla panna e terminare con il rimanente semifreddo alla nocciola. Lasciare riposare in freezer almeno 3 ore prima di servire. Sformare e decorare con sablage alla nocciola e nocciole intere.

### Menù Ingredients

100 g. Sablage nocciola - 7086  
1 confezione Dolce freddo - LC1X  
900 g. Delizia alla nocciola - LD1X

### Ingredients

q.b. Nocciole intere  
100 g. Zucchero vanigliato  
500 ml. Panna fresca  
1,5 l. Latte fresco intero