SEMIFREDDO GIANDUIOTTO CON CROCCANTE E SALSA AL CIOCCOLATO



Menù Ingredients

100 g. Glassa al cioccolato - D30

50 g. Preparato per Croccante - P50

62,5 g. Dolce freddo - LC1X

75 g. Delizia alla nocciola - LD1X

Ingredients

q.b. Zucchero a velo

6 Rametti di ribes

50 g. Mandorle a filetti

100 g. Cioccolato fondente

40 g. Liquore baileys

225 g. Latte freddo

50 g. Pan di spagna

q.b. Burro

Chef: Diego Ponzoni

Method

Per 6 persone

Montare con il mixer 125 g. di latte insieme al preparato in polvere dolcefreddo; aggiungere la delizia alla nocciola e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Nel frattempo con l'aiuto di un coppapasta dai bordi alti, ricavare dei dischi di pan di spagna del diametro di circa 10 cm. Posizionare i dischi ottenuti all'interno dei coppapasta e inumidirli con una bagna ottenuta miscelando il latte rimasto con il baileys. Riempire poi con il semifreddo alla nocciola facendo più strati e trasferire in freezer per almeno 4 ore. A questo punto distribuire su una teglia rivestita di carta forno il preparato per croccante; infornare a 180° per 8 minuti. A cottura ultimata togliere dal forno e, con l'aiuto di un coltello tagliare il croccante in modo da ottenere dei triangolini. Sciogliere nel forno a microonde il cioccolato fondente con un pò di burro per realizzare la salsa al cioccolato. Al momento di servire, sformare i semifreddi al centro dei piatti e decorarli con la glassa al cioccolato e i triangoli di croccante. Spolverizzare con zucchero a velo e mandorle a filetti; completare con un rametto di ribes rosso e servire.

© 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)