TORRETTA DI PANETTONE CON SEMIFREDDO AL TORRONCINO, ANANAS E MELOGRANO



Menù Ingredients

125 g. Dolce freddo - LC1X

150 g. Delizia al torrone - LB1X

Ingredients

3 Panettoni mignon (diamentro 7 cm.)

1 Melagrana

250 g. Latte

q.b. Zucchero a velo

Ananas sciroppata

Chef: Barbara Benvenuti

Method

Per 6 persone

Tagliare i panettoni mignon in modo da ricavare 12 dischi dello spessore di 1,5 cm., avendo cura di conservare le parti avanzate. Bagnare i dischi di panettone con il liquido di governo dell'ananas. Nel frattempo con la planetaria o il montapanna montare per 5 minuti il preparato in polvere dolcefreddo insieme al latte freddo; aggiungere la delizia al torrone e amalgamare bene il composto. Distribuire uno strato di semifreddo su sei dischi di panettone ricoprendo ciascuno con una fetta d'ananas, poi ripetere la successione degli ingredienti. Trasferire le torrette di panettone nel congelatore per almeno 2 ore. A questo punto sbriciolare le parti avanzate dei panettoni e tostarle in forno. Accomodare le torrette di semifreddo nei piatti e completare con le briciole tostate, i chicchi della melagrana e una spolverata di zucchero a velo.

© 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)