SEMIFRÍO CON PISTACHO

Ingredientes Menù

1 kg Dolce freddo (Dulce frío) - LC1X

500 g Pasta di pistacchio pura (Pasta pura de pistachos) - L30

Ingredientes

1 L Leche

1 L Nata fresca

300 g Chocolate negro

200 g Trozos de almendras

500 g Crema ganache de chocolate

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 50 PORCIONES

Montar en la mezcladora planetaria con la batidora a la máxima velocidad el Dolcefreddo durante 5 minutos, junto a la leche y la nata. Añadir la pasta de pistacho, hasta que los ingredientes estén bien amalgamados, prestando atención a no desmontar el compuesto. Verter la crema en los moldes destinados al efecto, dejar reposar durante 1 hora en el congelador y acabar con una capa de ganache de chocolate. Dejar reposar en el congelador durante 2 horas más. Volcar en el plato de servir y decorar con chocolate negro y trozos de almendras.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)