

## SEMIFRÍO CON PISTACHO



**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.

### 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