

## SEMIFREDDO DI AMARETTO IN CIALDA CON SALSA AL CIOCCOLATO



### Ingrédients Menù

62,5 g. Dolce freddo - LC1X  
75 g. Delizia all'amaretto - LE1X  
75 g. Preparato in polvere per Crêpes - PK1

### Ingrédients

50 g. Burro  
6 Fragole fresche  
100 g. Cioccolato fondente  
125 g. Latte freddo

**Chef:** Diego Ponzoni

### Préparation

Per 6 persone

In una ciotola miscelare il preparato per crêpes con acqua fredda secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione; versare poco per volta il composto ottenuto in un padellino antiaderente del diametro di 20-25 centimetri e confezionare le crespelle. Imburrare degli stampini di alluminio monoporzione e accomodarvi le crêpes all'interno. Infornare a 180° e cuocere fino a quando i bordi delle crespelle risulteranno croccanti, quindi togliere dal forno e lasciar raffreddare. Nel frattempo montare con il montapanna il latte freddo, insieme al preparato in polvere dolcefreddo; aggiungere la delizia all'amaretto e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferire il semifreddo nel congelatore per 4 ore. A questo punto sciogliere nel microonde il cioccolato fondente insieme al burro. Accomodare sui piatti le crêpes e riempirle con palline di semifreddo all'amaretto. Completare versando la salsa al cioccolato calda e decorare con spicchi di fragola.