SEMIFREDDO AL CAFFÈ CON AMARETTI



Ingredienti Menù

125 g. Dolce freddo - LC1X

150 g. Delizia al caffè - L91X

q.b. Glassa al cioccolato - D30

Ingredienti

250 g. Latte

q.b. Amaretti

q.b. Cocco grattugiato

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto della planetaria o del montapanna montare per 5 minuti il preparato in polvere dolcefreddo insieme al latte freddo; aggiungere la delizia al caffè e amalgamare con cura gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea. Distribuire il composto negli stampini e trasferirli nel congelatore per 4 ore. A questo punto sformare i semifreddi nei piatti e completare decorando con la glassa al cioccolato, una spolverata di cocco grattugiato e amaretti sbriciolati.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)