

## SEMIFREDDO AL COCCO CON SBRISOLONA AL CIOCCOLATO E COULIS DI MANGO



Chef: Diego Ponzoni

### Procedimento

Per 4 persone

Montare in planetaria il latte freddo con il Dolce freddo per 3-4 minuti a massima velocità. Una volta montato aggiungere la Delizia al Cocco e mescolare. Con l'aiuto di un cilindro foderato di carta da forno comporre il semifreddo e metterlo in freezer. Nel frattempo preparare la Sbrisolona: sciogliere il burro e incorporarlo con il Preparato per Torta Sbrisolona, il cacao e le gocce di cioccolato. Cuocere in forno a 160°C per circa 20 minuti. Una volta che il semifreddo sarà congelato toglierlo dal cilindro e dalla carta da forno e passarlo nella Sbrisolona precedentemente sbriciolata. Stendere a specchio la Coulis di Mango sul piatto e adagiarevi al centro il semifreddo. Decorare con foglioline di menta fresca e flower mix multicolor.

### Ingredienti Menù

140 g Coulis di mango - D40X  
50 g. Dolce freddo - LC1X  
60 g. Delizia al cocco - L81X  
80 g. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X  
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

### Ingredienti

25 g. Burro  
10 g. Cacao amaro  
7 g. Gocce di cioccolato  
100 ml. Latte  
q.b. Menta  
q.b. Fiori eduli freschi