

SEMIFREDDO AL COCCO E LIMONE



Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Grattugiare la scorza del limone e spremere il succo. Con la planetaria montare per 5 minuti il preparato in polvere dolcefreddo insieme al latte; aggiungere la delizia al cocco, la scorza di limone grattugiata e metà del succo spremuto. Amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Distribuire la crema al cocco e limone in pirottini monoporzione e lasciar riposare nel congelatore per almeno quattro ore . A questo punto sformare i semifreddi nei piatti e completare con un filo di glassa alla fragola . Decorare con scaglie di cioccolato fondente e filetti di mandorle.

Ingredienti Menù

125 g. Dolce freddo - LC1X
150 g. Delizia al cocco - L81X
30 g. Glassa alla fragola - QA0

Ingredienti

1 Limone
20 g. Mandorle a filetti
40 g. Cioccolato fondente
250 g. Latte freddo