

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 50 porzioni

Montare in planetaria con frusta a massima velocità il dolcelfreddo per 5 minuti insieme al latte e alla panna. Aggiungere la pasta di pistacchio e mescolare finchè gli ingredienti non saranno ben amalgamati facendo attenzione a non smontare il composto. Versare la crema negli appositi stampi, lasciare riposare 1 ora in freezer e terminare con uno strato di ganache al cioccolato. Lasciare riposare in freezer altre 2 ore. Capovolgere sul piatto da portata e decorare con cioccolato fondente e scaglie di mandorle.

Ingredienti Menù

1 confezione Dolce freddo - LC1X
500 g. Pasta di pistacchio pura - L30

Ingredienti

1 l. Latte
1 l. Panna fresca
300 g. Cioccolato fondente
200 g. Scaglie di mandorle
500 g Ganache al cioccolato