SEMIFREDDO AL PISTACCHIO



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

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 50 porzioni

Montare in planetaria con frusta a massima velocità il dolcefreddo 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.

© 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)