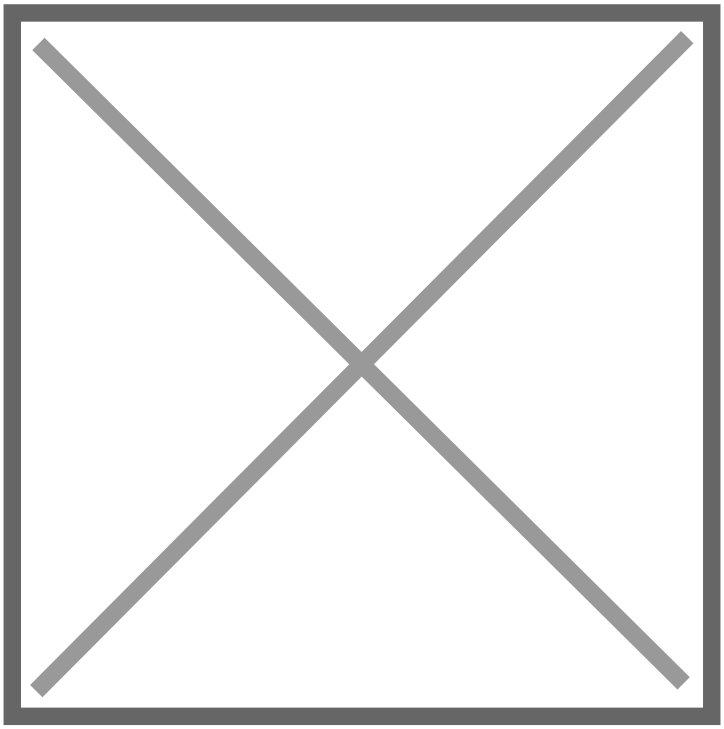
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO CON CREMA DI ZUCCA



Ingredienti Menù

400 g. Crema di zucca - EC0K

62,5 g. Dolce freddo - LC1X

75 g. Delizia all'amaretto - LE1X

Ingredienti

q.b. Vanillina

q.b. Cannella in polvere

q.b. Granella di nocciole

30 g. Zucchero

125 g. Latte freddo

200 g. Panna fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Montare con la planetaria il latte freddo insieme al preparato in polvere dolcefreddo; aggiungere la delizia amaretto e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferire il semifreddo negli stampini monoporzione e lasciare riposare nel congelatore per 4 ore. Nel frattempo in una casseruola scaldare sul fuoco la crema di zucca insieme alla panna, lo zucchero, la cannella e la vanillina. Distribuire a specchio nei piatti la salsa ottenuta e sformarvi al centro il semifreddo all'amaretto. Spolverizzare con granella di nocciole e servire.

© 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)