SEMIFREDDO ALL'AMARETTO E FRAGOLE



Ingredienti Menù

125 g. Dolce freddo - LC1X

150 g. Delizia all’amaretto - LE1X

q.b. Dessert gusto Panna - DA1X

Ingredienti

q.b. Zucchero

300 g. Fragole fresche

250 g. Latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto della planetaria o del montapanna montare per 5 minuti il preparato in polvere dolcefreddo insieme al latte freddo; aggiungere la delizia all’amaretto e amalgamare con cura gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea. Distribuire il composto negli stampini monoporzione e trasferirli nel congelatore per almeno 4 ore. Nel frattempo tagliare a fettine le fragole e condirle con un poco di zucchero. A questo punto montare per 5 minuti il dessert alla panna, secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Sformare i semifreddi nei piatti e completare con le fragole e un ciuffo di dessert alla panna.

© 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)