SEMIFREDDO CHRISTMAS TIME

Ingredienti Menù

1200 g. Delizia al torrone - LB1X

1 confezione Dolce freddo - LC1X

300 g. Sablage nocciola - 7086

Ingredienti

100 ml. Rum

2 l. Latte fresco intero

500 g Ganache al cioccolato

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 24 porzioni

Versare il latte nella planetaria e lasciare in freezer per almeno 20 minuti. Nel frattempo lavorare la crema ganache con il rum, metterla in una sac à poche e tenerla da par te. Togliere il latte dal freezer e aggiungere il dolcefreddo e montare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti, finché il composto sarà ben gonfio. Aggiungere la delizia mescolando con la frusta a bassa velocità finchè gli ingredienti saranno ben amalgamati. Per un miglior risultato si consiglia di eseguire questo passaggio 2 volte dividendo gli ingredienti a metà se si usa una planetaria da 4-5 l. Trasferire il semifreddo al torroncino in 48 stampi semisferici, lasciando un incavo al centro di ognuno che si andrà a riempire con il composto di crema ganache. Accoppiare gli stampi per formare le sfere e riporre in freezer almeno 3 ore. Sformare i semifreddi a forma di palla natalizia, rotolarli nella sablage di nocciola 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)