SEMIFREDDO CUORE DI PANNA



Ingredienti Menù

100 g. Sablage nocciola - 7086

1 confezione Dolce freddo - LC1X

900 g. Delizia alla nocciola - LD1X

Ingredienti

q.b. Nocciole intere

100 g. Zucchero vanigliato

500 ml. Panna fresca

1,5 l. Latte fresco intero

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 30 porzioni

Montare in planetaria, con la frusta per 5 minuti alla massima velocità, 750 g. di dolcefreddo con il latte. Aggiungere la delizia alla nocciola e riporre momentaneamente in frigorifero. Montare, sempre con la frusta alla massima velocità, il restante dolcefreddo con la panna fresca, aggiungendo lo zucchero vanigliato. Rivestire con la pellicola 3 stampi per plumcake. Versare negli stampi due terzi di semifreddo alla nocciola lasciando un incavo al centro per tutta la lunghezza. Riempire con il semifreddo alla panna e terminare con il rimanente semifreddo alla nocciola. Lasciare riposare in freezer almeno 3 ore prima di servire. Sformare e decorare con sablage alla nocciola e nocciole intere.

© 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)