SEMIFREDDO DI AMARETTO IN CIALDA CON SALSA AL CIOCCOLATO



Ingredienti Menù

62,5 g Dolce freddo - LC1X

75 g Delizia all’amaretto - LE1X

75 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X

Ingredienti

50 g. Burro

6 Fragole fresche

100 g. Cioccolato fondente

125 g. Latte freddo

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola miscelare il preparato per crêpes con acqua fredda secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione; versare poco per volta il composto ottenuto in un padellino antiaderente del diametro di 20-25 centimetri e confezionare le crespelle. Imburrare degli stampini di alluminio monoporzione e accomodarvi le crêpes all’interno. Infornare a 180° e cuocere fino a quando i bordi delle crespelle risulteranno croccanti, quindi togliere dal forno e lasciar raffreddare. Nel frattempo montare con il montapanna il latte freddo, insieme al preparato in polvere dolcefreddo; aggiungere la delizia all'amaretto e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferire il semifreddo nel congelatore per 4 ore. A questo punto sciogliere nel microonde il cioccolato fondente insieme al burro. Accomodare sui piatti le crêpes e riempirle con palline di semifreddo all’amaretto. Completare versando la salsa al cioccolato calda e decorare con spicchi di fragola.

Procedimento senza glutine

© 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)