

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 - PK1

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. Inforpare 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.