SEMIFREDDO GIANDUIOTTO CON CROCCANTE E SALSA AL CIOCCOLATO



Ingredienti Menù

100 g. Glassa al cioccolato - D30
50 g. Preparato per Croccante - P50
62,5 g. Dolce freddo - LC1X
75 g. Delizia alla nocciola - LD1X

Ingredienti

q.b. Zucchero a velo
6 Rametti di ribes
50 g. Mandorle a filetti
100 g. Cioccolato fondente
40 g. Liquore baileys
225 g. Latte freddo
50 g. Pan di spagna
q.b. Burro

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone
Montare con il mixer 125 g. di latte insieme al preparato in polvere dolcefreddo; aggiungere la delizia alla nocciola e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Nel frattempo con l'aiuto di un coppapasta dai bordi alti, ricavare dei dischi di pan di spagna del diametro di circa 10 cm. Posizionare i dischi ottenuti all'interno dei coppapasta e inumidirli con una bagna ottenuta miscelando il latte rimasto con il baileys. Riempire poi con il semifreddo alla nocciola facendo più strati e trasferire in freezer per almeno 4 ore. A questo punto distribuire su una teglia rivestita di carta forno il preparato per croccante; infornare a 180° per 8 minuti. A cottura ultimata togliere dal forno e, con l'aiuto di un coltello tagliare il croccante in modo da ottenere dei triangolini. Sciogliere nel forno a microonde il cioccolato fondente con un pò di burro per realizzare la salsa al cioccolato. Al momento di servire, sformare i semifreddi al centro dei piatti e decorarli con la glassa al cioccolato e i triangoli di croccante. Spolverizzare con zucchero a velo e mandorle a filetti; completare con un rametto di ribes rosso 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)