

SEMIFREDDO PRALINATO ALLA NOCCIOLA



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 porzioni

Con l'aiuto della planetaria o del montapanna montare per 5 minuti il preparato in polvere Dolcefreddo insieme al latte precedentemente raffreddato in frigorifero; aggiungere la Delizia di nocciole e lavorare ancora per 2 minuti in modo da ottenere un composto omogeneo.

Accomodare sul fondo degli stampini monoporzione una cialda di wafer foderata di cioccolato, quindi distribuirvi sopra la crema alla nocciola e lasciar riposare in congelatore per almeno 4 ore. Sformare i semifreddi e passarli nella sablage alla nocciola in modo da ricoprirne la superficie. Trasferire i semifreddi pralinati nei piatti e decorare con un filo di glassa al cioccolato e bacche di ribes rosso.

Ingredienti Menù

100 g. Dolce freddo - LC1X
130 g. Delizia alla nocciola - LD1X
q.b. Glassa al cioccolato - D30
q.b. Sablage nocciola - 7086

Ingredienti

200 ml. Latte intero
6 Cialde di wafer ricoperti di cioccolato
q.b. Ribes rosso