



LA VITA E' DOLCE

SEMIFREDDO ALLA CASSATA

Gelato alla crema

50 g NevePann 50 CF Fabbri
190 g Zucchero
150 g Pastovocrem Fabbri
1 L latte

Procedimento

Miscelare il Nevepann con lo zucchero e aggiungere gradualmente il latte per sciogliere al meglio gli ingredienti mescolando con l'aiuto di una frusta. Pastorizzare a 85 °. Unire quindi gradualmente il composto pastorizzato al Pastovocrem. Miscelare bene e quindi mantecare.

Gelato al cioccolato

50 g NevePann 50 CF Fabbri
280 g Zucchero
150 g Delipaste Cioccolato Fabbri
1 L latte

Procedimento

Miscelare il Nevepann con lo zucchero e aggiungere gradualmente il latte per sciogliere al meglio gli ingredienti mescolando con l'aiuto di una frusta. Pastorizzare a 85 °. Unire quindi gradualmente il composto pastorizzato al Delipaste Cioccolato. Miscelare bene e quindi mantecare.

Base per semifreddo alla cassata

500 g Panna
40-60 g Selen Fabbri
140 g Delipaste Cassata Fabbri

Procedimento

Unire il Selen alla panna avendo cura di mescolare bene e montare in planetaria ad una velocità media per qualche minuto. Una volta montato unire il Delipaste Cassata.

Composizione

In uno stampo a sfera creare uno strato di mezzo cm di gelato alla crema avendo cura di livellarlo per creare una superficie omogenea e raffreddare bene in abbattitore o in freezer per qualche minuto. Creare quindi uno strato di gelato al cioccolato, e far raffreddare ancora qualche minuto nell'abbattitore. Riempire con la base per il semifreddo alla cassata precedentemente preparata.

Completare con un disco di pan di Spagna e lasciar raffreddare per almeno 2 ore. Sformare e decorare.