

SEMIFREDDO

Dosaggio

500 g panna
80 g Selen
40 g Pastovocrem
60/80 g Delipaste Pistacchio Puro 100%
40 g Crockoloso Mandorla e Pinoli

Amarena Fabbri Frutto
Nappage Amarena
Pan di Spagna o bisquit

Procedimento

Miscelare la panna, il Selen e il Pastovocrem e far riposare il composto per qualche minuto in abbattitore o in freezer per portarlo ad una temperatura di 4° C. Quindi montare in planetaria e aggiungere gradualmente il Delipaste, mescolando.

Mettere sul fondo degli stampi di silicone mono-porzione uno strato di composto, aggiungere l'Amarena in pezzi, mettere un altro strato di composto, quindi aggiungere il Crockoloso e pareggiare con uno strato di composto. Completare con un disco di bisquit o pan di spagna ammorbidito con una bagna alla vaniglia.

Riporre in abbattitore e surgelare. Togliere dallo stampo, nappare con Nappage Amarena e decorare.