

SEMIFRÍO DE CÍTRICOS



INGREDIENTES

- 1 sobre Preparado Para Semifrío - Base Neutra
- 1l nata fresca
- 6g Lemon Sun
- 6g Orangia Sun
- q.s. Mezcla de Frutas Decorativas
- q.s. Crema de Cítricos

MÉTODO

- Con la ayuda de un robot montar la nata fresca con el sobre de base neutra para semifrío.
- Una vez montada añadir a la nata la zitrónia y la orangia mezclando bien hasta que todo quede bien incorporado.
- Meter la mezcla en un molde para semifrío y poner en el congelador a - 18° C durante al menos 6 horas.
- Cuando el semifrío está bien helado cortarlo en la forma deseada, decorar a gusto y servir.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



Preparado Para
Semifrío - Base Neutra



Lemon Sun



Orangia Sun



Mezcla de Frutas
Decorativas



Crema de Cítricos

