

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON COPERTURA GIANDUIA E WAFER



INGREDIENTI PER 14 DESSERT

- 1l panna fresca
- 500g panna
- 30g zucchero
- 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra
- 150g Crema Bon Bon
- 1 busta Preparato per Torta alla Nocciola
- 250g Condimento al Frutto della Passione
- q.b. Olio Spray - Sapore Neutro
- q.b. frutta fresca

PROCEDIMENTO

- Montare la panna con la busta di semifreddo base neutra sino a raggiungere la consistenza desiderata e aromatizzare con la crema alla nocciola. Riporre il semifreddo negli stampi e abbattere a -30°.
- Preparare la torta alla nocciola miscelando il contenuto della busta con 500g di panna. Stendere l'impasto con un'altezza di 1 cm su una teglia rivestita di carta forno.
- Cuocere a 200°C per 10/12 minuti. Raffreddare e con l'aiuto di un coppapasta ottenere dei dischi perfetti di torta alla nocciola.
- Addensare il condimento al frutto della passione cuocendolo a fuoco vivace per qualche minuto con un cucchiaino di zucchero. Sformare i semifreddi e glassare con la crema bon bon leggermente intiepidita. Riporre nel freezer a -18°.
- Servire il semifreddo sul disco di torta alla nocciola e accompagnare con la riduzione al frutto della passione. Guarnire con frutta fresca.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Preparato per
Semifreddo Base
Neutra**



Crema Bon Bon



**Preparato per Torta
alla Nocciola**



**Condimento al Frutto
della Passione**



**Olio Spray - Sapore
Neutro**