

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 cucchiaio 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