SEMIFREDDO AL TORRONCINO, AMARENE E CRUMBLE AL CAFFÈ



INGREDIENTI PER 14 DESSERT

- 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra
- 150g Crema Torroncino
- 14 Amarene allo sciroppo denocciolate
- 1l panna fresca
- 100g burro
- 100g farina 00
- 80g zucchero
- 100g farina di mandorle
- q.b. Cardamomo Macinato
- q.b. caffè liofilizzato

PROCEDIMENTO

- Per realizzare il crumble al caffè, miscelare velocemente la farina 00, la farina di mandorle, il caffè liofilizzato, lo zucchero e il burro freddo.
- Cuocere a 180°C per circa quindici minuti.
- Montare la panna con la busta di semifreddo base neutra sino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Aromatizzare con la crema al torroncino.
- Riporre il semifreddo negli stampi desiderati e riporre in freezer per almeno 3 ore.
- Servire il semifreddo con le amarene sciroppate aromatizzate al cardamomo e guarnire con il crumble al caffè.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Semifreddo Base Neutra



Crema Torroncino



Amarene allo sciroppo denocciolate



Cardamomo Macinato