SEMIFREDDO AGLI AGRUMI SU CREMA AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER 14 PERSONE

- 1l panna da montare animale, non zuccherata
- 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra
- 150g Crema agli Agrumi
- q.b. Topping al Cioccolato
- q.b. Pistacchi - Sgusciati
- q.b. Preparato per Croccante alle Mandorle

PROCEDIMENTO

- In una planetaria montare a velocità media la panna con la busta di preparato per semifreddo.
- Quando risulterà montato, aggiungere la crema agli agrumi e miscelare bene il composto.
- Disporre negli stampi e abbattere in negativo.
- Servire in un piatto con la crema di cioccolato spennellata e guarnire a piacere con i pistacchi e il croccante alle mandorle.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Semifreddo Base Neutra



Crema agli Agrumi



Topping al Cioccolato



Pistacchi - Sgusciati



Preparato per Croccante alle Mandorle