MACEDONIA DI BIGNÈ



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 4 bignè
- 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra
- 1l panna fresca vaccina non zuccherata
- 50g Crema Pistacchio
- 50g Crema Gianduia
- 50g Crema Nocciola
- 50g Topping ai Frutti di Bosco
- q.b. Topping al Pistacchio
- q.b. Topping allo Zabaione
- q.b. Topping al Cioccolato
- q.b. frutta fresca

PROCEDIMENTO

- In planetaria, o in una bacinella, unire la panna alla busta di base neutra e montare il composto.
- Una volta ben montato, dividerlo in quattro parti e aromatizzare ciascuna con un gusto diverso (gianduia, frutti di bosco, nocciola e pistacchio) e mettere ciascun gusto in una sac a poche con una bocchetta piccola e liscia.
- Prendere i 4 bignè già pronti, praticare un piccolo foro sul fondo e riempire con i vari gusti.
- Congelare o mettere nel frigorifero e, al momento del bisogno, servire interi o tagliati così che si veda il colore della farcitura.
- Terminare il piatto con i colori dei diversi topping e la frutta fresca.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Semifreddo Base Neutra



Crema Pistacchio



Crema Gianduia



Crema Nocciola



Topping ai Frutti di Bosco



Topping al Pistacchio



Topping allo Zabaione



Topping al Cioccolato