SEMIFREDDO AGLI AGRUMI



INGREDIENTI

- 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra
- 1l panna fresca
- 6g Zitronia Sun
- 6g Orangia Sun
- q.b. Mix di Frutti per Decorazioni - con Petali
- q.b. Crema agli Agrumi

PROCEDIMENTO

- Con l'aiuto di una planetaria montare la panna fresca con la busta di base neutra per semifreddo.
- Una volta montata aggiungere alla panna la zitronia e l'orangia mescolando per bene fino a che il tutto è ben incorporato.
- Mettere il composto ottenuto in uno stampo per semifreddo e riporre in freezer a -18C° per almeno 6 ore.
- Appena il semifreddo è ben ghiacciato tagliarlo della forma voluta, guarnire a piacere con la crema agli agrumi e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Semifreddo Base Neutra



Zitronia Sun



Orangia Sun



Mix di Frutti per Decorazioni - con Petali



Crema agli Agrumi