BIS DI SEMIFREDDI SU FONDUTA DI CIOCCOLATO BIANCO



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra
- 1,3l panna fresca
- 55g Crema Pistacchio
- 55g Crema Torroncino
- 300g cioccolato bianco

PROCEDIMENTO

- Con l'aiuto di una planetaria montare 1 litro di panna con la busta di preparato per semifreddo.
- Una volta ottenuta la consistenza ideale dividere il composto in due parti.
- In una incorporare la crema di pistacchio e nell'altra quella di torroncino.
- In appositi stampi da semifreddo, con l'aiuto di un sac a poche, mettere 50g di semifreddo al torroncino seguiti da altrettanti 50g di semifreddo al pistacchio.
- Mettere i semifreddi in abbattitore per almeno 4 ore.
- A parte in una pentola portare ad ebollizione i restanti 300g di panna e togliendola dal fuoco aggiungere il cioccolato tagliato a pezzi.
- Mischiare bene fino a che il cioccolato sia completamente sciolto e porlo al centro di un piatto fondo, sistemare il semifreddo al centro del piatto e dopo averlo decorato a piacere servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Semifreddo Base Neutra



Crema Pistacchio



Crema Torroncino