

# Gelimont



## Semifreddo al caffè

### Crema Pasticcera

Preparato 'Per Crema Pasticcera' 400 g

Acqua 1 lt

Mescolare in planetaria ad alta velocità per 4-50 minuti. Lasciar riposare almeno 1 ora in frigorifero.

### Semifreddo

Panna Fresca 400 g

Latte fresco intero 400 g

Geli Sem 400 g

Geli Pasta Caffè Moka 100 g

Crema Pasticcera 300 g

Glassa a specchio q.b

Rivestire con Nastro Acetato lo stampo per semifreddo. A piacere, disporre sul fondo un foglio di Pan di Spagna, bagnato con Bagna al caffè.

Miscelare il latte e la panna fredda con **Gelisem**, montare in planetaria per qualche minuto.

Aggiungere **Geli Pasta Caffè Moka** e Crema Pasticcera. Montare a consistenza desiderata..

Versare il composto ottenuto. Decorare a piacere con glassa trasparente, chicchi di caffè, granella di nocciole, etc.

