



Semifreddo Saint Honorè

Pan di Spagna

Preparato 'Per Pan di Spagna'  1 kg

Uova 600 g

Acqua 200 g

Montare in planetaria con frusta a fili grossi ad alta velocità per 8-10 minuti. Versare negli stampi. Cottura: 30 minuti a 180°C. Tagliare il pan di Spagna in fogli sottili.

Semifreddo

Panna Fresca 350 g

Latte fresco intero 350 g

Geli Sem 300 g

Pasta Crema della nonna 200 g

Bigné q.b.

Bagna al Maraschino q.b.

Granella di Meriuga q.b.

Rivestire con Nastro Acetato lo stampo per

semifreddo. Disporre sul fondo uno strato di pan

di Spagna (più piccolo di un cm rispetto al disco

utilizzato), bagnandolo con **Bagna al Maraschino**. Miscelare il latte e la panna fredda con **Gelisem**, montare in planetaria per qualche minuto. Aggiungere **Geli Pasta Crema della Nonna**, montare a consistenza desiderata.

Versare il composto e disporre uno disco di pan di Spagna bagnato con **Bagna al Maraschino**. Decorare la

superficie con Bigné ripieni di Crema Pasticcera e ciuffi di Panna Montata bianchi ed al cacao. Decorare i bordi del semifreddo con **Granella di Meriuga**.

