




Semifreddo Croccantino al Rum con granella di croccante alle mandorle e nocciole

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 500 g

Latte fresco intero 500 g

Geli Sem 500 g

Geli Pasta Croccantino Rum 150 g

Granella Croccante Mandorla q.b.

Glassa trasparente Neutra q.b.

Rivestire con Nastro Acetato lo stampo per semifreddo. Disporre sul fondo uno strato di Pan di Spagna bagnati con Bagna al Rum.

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

Aggiungere Geli Pasta Croccantino al Rum, montare a consistenza desiderata.

Versare il composto. Disporre in superficie Glassa a specchio trasparente e decorare a piacere.

