

Gelimont

Semifreddo alla Fragola con Fragoline di Bosco

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 Fragola 100/150 g
 Fragoline di bosco surgelate q.b.
 Glassa a specchio 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 a piacere. Miscelare il latte e la panna fredda con GeliSem, montare in planetaria per qualche minuto. Aggiungere Geli Pasta Fragola, montare a consistenza desiderata.

Versare 2/3 del composto e disporre uno strato di Fragoline di Bosco. Completare il semifreddo livellando bene.

Ricoprire con Glassa a specchio trasparente o alla Fragola. Abbatte e decorare a piacere.

