

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **IL GELATIERE ITALIANO**

PERIODICITA': **Mensile**

DATA: **Gennaio 2008**

PAGINA: **133**

Semifreddo Nocciola

Ingredienti

(per una torta di circa 20 cm di diametro, alta 5 cm)

panna g 500

Gg Ovo g 150

pasta Nocciola g 80

Ameringa g 80

acqua g 80

Premiapanna g 20

fino all'indurimento. Decorare con l'Ameringa sfiammata o con panna montata opportunamente stabilizzata con Premiapanna.

www.giuso.it

Realizzazione e presentazione

Sistemare sul fondo dello stampo, opportunamente predisposto, uno strato di pan di spagna leggermente inzuppato con bagna al maraschino, quindi riempire per metà di semifreddo alla nocciola; sistemare un secondo strato di pan di spagna e inzupparlo leggermente. Riempire lo stampo con il resto del semifreddo aggiungendo delle granelle. Riporre in abbattitore o congelatore

