SORRISO ALLA FRAGOLA

colare il semifreddo nello stampo

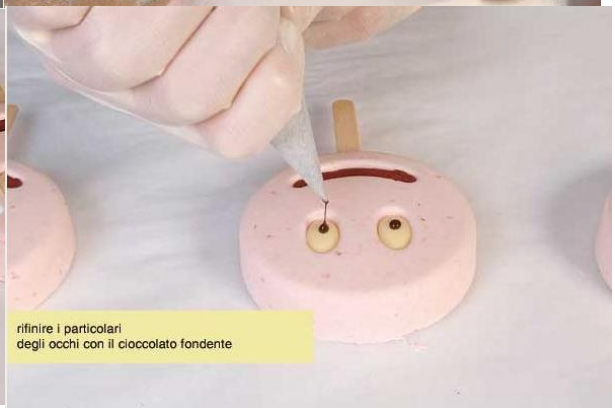
inserire
il bastoncino nello stampo

adagiare l'inserto in pan di spagna

livellare con la spatola a gomito

sformare lo stampo
e preparare per la decorazione

decorare occhi e bocca con
cioccolato bianco e fondente fuso


rifinire i particolari
degli occhi con il cioccolato fondente

COMPOSIZIONE:
semifreddo alla fragola
pan di spagna alla vaniglia
decori in cioccolato bianco
decori in cioccolato fondente

SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA:
ingredienti:
meringa all'italiana 300 gr
polpa di fragole 300 gr
panna montata 400 gr
realizzazione semifreddo:
mescolare, con una spatola la polpa di fragole unita alla meringa italiana, aggiungere infine la panna non eccessivamente montata. sempre con una spatola amalgamare il tutto finchè i due composti saranno perfettamente mescolati tra di loro.

REALIZZAZIONE E FINITURA STAMPO:
colare nello stampo con l'aiuto di una sac à poches il semifreddo alla fragola, e battere leggermente lo stampo sul piano di lavoro per far uscire l'aria rimasta all'interno. inserire poi il pan di spagna alla vaniglia, ed il bastoncino nell'apposita fessura e livellare lo stampo con una spatola a gomito. riporre il tutto in abbattitore fino a completo congelamento. sformare dallo stampo e posizionare su di una teglia con la carta da forno. finire la decorazione con del cioccolato bianco e del cioccolato fondente fuso per gli occhi e la bocca.

PRODOTTI CORRELATI

GEL07 MR FUNNY

VGEL03 VERDE

SET 500 STECCHI