

## SEMIFREDDO ALL'ARACHIDE



### PAN DI SPAGNA

1000 g **BISQUISIT**  
800 g uova intere  
200 g acqua

+ q.b. **VARIEGÒ CARAMEL SALÈ**

Preparare il Pan di Spagna montando tutti gli ingredienti (eccetto Variegò) in planetaria per ca. 6/7 minuti a forte velocità.

Cottura: 230°C per ca. 5/6 minuti.

Una volta raffreddato, ritagliare dei rettangoli da utilizzare come base per il semifreddo e spalmare uno strato di Variegò.

### MERINGA ITALIANA

25 g **OVOSIL**  
125 g zucchero  
150 g acqua (37°C)

Preparare la meringa all'italiana mescolando Ovosil, zucchero e acqua. Montare in planetaria fino ad ottenere un composto fermo.

### SEMIFREDDO

75 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
100 g acqua  
150 g **PASTA ARACHIDE**



1000 g panna fresca semimontata  
q.b. **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua e aggiungere Pasta Arachide.

Incorporare la panna semi montata alla meringa italiana e unire il composto ottenuto al composto di Pasta Arachide. Aggiungere infine il Kranfil's Dark Chocolate.

Versare il composto nello stampo e chiudere con la base di pan di Spagna.

Abbatere.

### **GLASSA**

Q.B. **SPIEGEL CAMEL**

Sciogliere lo Spiegel nel microonde e glassare il semifreddo.

### **COMPOSIZIONE**

Decorare a piacere.

