

Semifreddo pistacchio e amarena

INGREDIENTI

Panna 35%	1lt
UNICO 2	150g
Zucchero	50g
Morbidò	100g
Pasta Pistacchio Sicilia Gold	150g
Amarene Tantofrutto	q.b.
Granella Amaretto	q.b.
Bisquit Classico	q.b.
Glassa Splendidee Amarena	q.b.
Granella di Pistacchio	q.b.



PROCEDIMENTO

Unire direttamente in planetaria 1lt di panna, **UNICO 2**, zucchero e **Morbidò**; mixare e montare il composto al 60%. Incorporare delicatamente la **Pasta Pistacchio**, dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Inserire in un anello con acetato un fondo di Bisquit classico bagnato con lo sciroppo di amarene. Riempire metà dello stampo con la massa al pistacchio su cui distribuire abbondanti **Amarene** e **Granella di amaretto**. Chiudere lo stampo con la restante massa al pistacchio. Dopo almeno 30 minuti in abbattitore smodellare dallo stampo e glassare con la **Glassa Splendidee Amarena**. Decorare con Amarene, Granella di amaretto e di pistacchio, meringhette.