

Semifreddo alla vaniglia

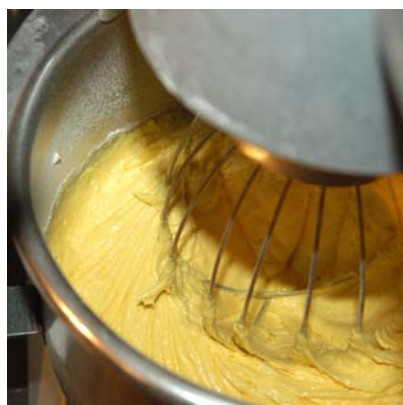
Ovoneve®

ALBUMINE ALTOMONTANTI STABILIZZANTI IN POLVERE

Semifreddo alla vaniglia

del Maestro Pier Paolo Magni

“Tiene molto bene nella miscelazione con altre creme, o pâté a bombe. Non smonta e nello scongelamento del semifreddo non si notano separazioni (sineresi)”.



Montare i tuorli con lo zucchero e la vaniglia.



Unire delicatamente alla meringa italiana.

ingredienti

570 g Meringa italiana

400 g tuorli pastorizzati

100 g zucchero

50 g rhum

1000g panna montata

dischi di meringa giapponese per base



Incorporare la panna montata ed il rhum.



Porzionare negli anelli e congelare.



Decorare come preferite.