



SEMIFREDDO PERFETTO

RICETTARIO



COMPRITAL

RICETTA CON PASTA ZUCCHERINA A 50gr

Panna	750 gr
Zucchero Semolato	60 gr
Semifreddo Perfetto	140 gr
Pasta Zuccherina	50 gr

Pre-miscelare tutti gli ingredienti e montare in planetaria a velocità medio alta, fino ad ottenere una struttura ben areata ma ancora liscia e lucida.

RICETTA CON PASTA ZUCCHERINA 100g

Panna	730 gr
Zucchero Semolato	30 gr
Semifreddo Perfetto	140 gr
Pasta Zuccherina	100 gr

Pre-miscelare panna, zucchero, semifreddo perfetto e montare in planetaria a velocità medio alta, fino ad ottenere una struttura semi-montata. Unire la pasta e completare la montata fino ad ottenere una struttura ben areata ma ancora liscia e lucida.

RICETTA CON PASTA GRASSA

Panna	630 gr
Zucchero Semolato	110 gr
Semifreddo Perfetto	120 gr
Pasta Grassa	80 gr
Latte	60 gr

Pre-miscelare panna, latte, zucchero, semifreddo perfetto e montare in planetaria a velocità medio alta, fino ad ottenere una struttura semi-montata. Unire la pasta e completare la montata fino ad ottenere una struttura ben areata ma ancora liscia e lucida.

RICETTA CON CACAO

Panna	700 gr
Zucchero Semolato	100 gr
Semifreddo Perfetto	120 gr
Cioccolato 130	80 gr

Pre-miscelare tutti gli ingredienti e montare in planetaria a velocità medio alta, fino ad ottenere una struttura ben areata ma ancora liscia e lucida.

RICETTA CON PUREA DI FRUTTA (con zucchero aggiunto °Bx totali 16-18)

Panna	500 gr
Zucchero Semolato	60 gr
Semifreddo Perfetto	140 gr
Purea Di Frutta	300 gr

Pre-miscelare la panna, zucchero, semifreddo perfetto e montare in planetaria a velocità medio alta, fino ad ottenere una struttura semi-montata. Unire la purea di frutta e completare la montata, fino ad ottenere una struttura ben areata ma ancora liscia e lucida.

SEMIFREDDO PERFETTO



COMPRITAL