

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo setteveli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



75 g di cacao

7 g di colla di pesce.

PREPARAZIONE

1 Preparare la base:

sciogliere la cioccolata a bagnomaria,



2 unire il pralinato,

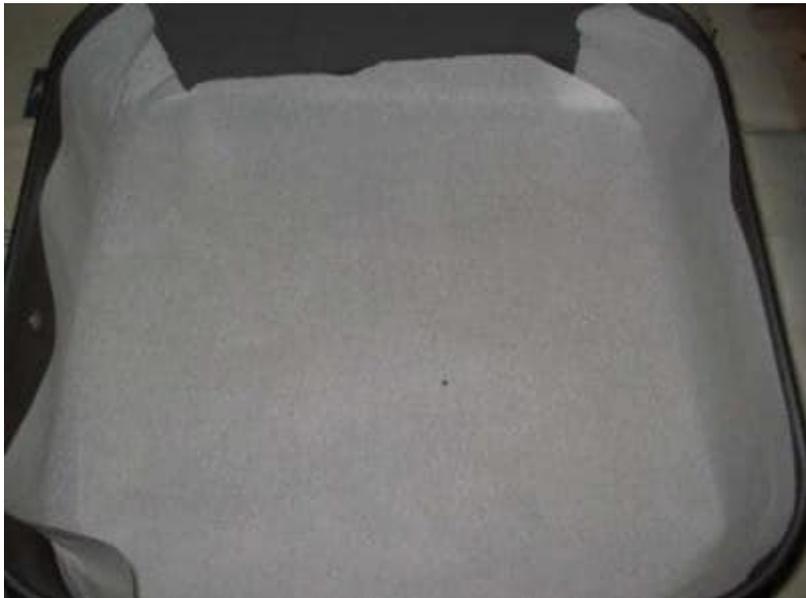


3 e poi le feuillantine rotte con le mani.





4 Disporre a cucchiariate dentro alla teglia foderata con carta forno,



5 distendendo in un composto uniformemente.



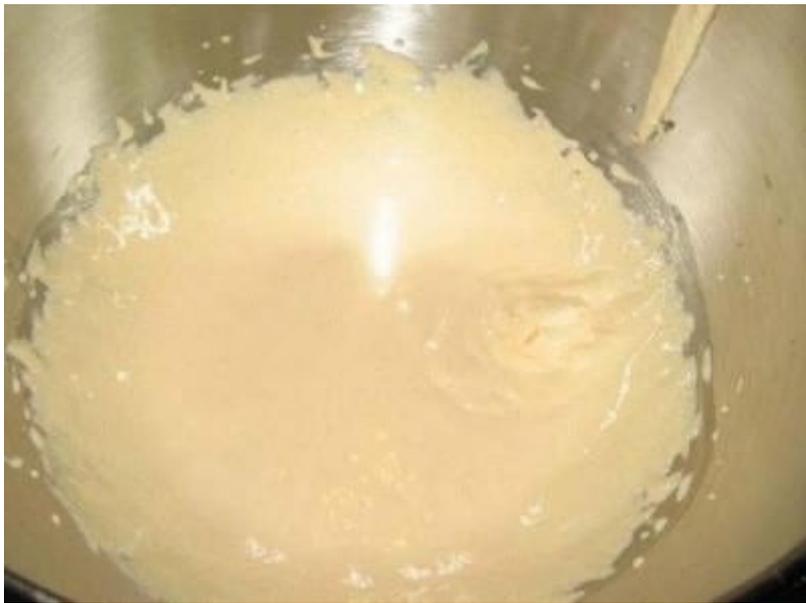
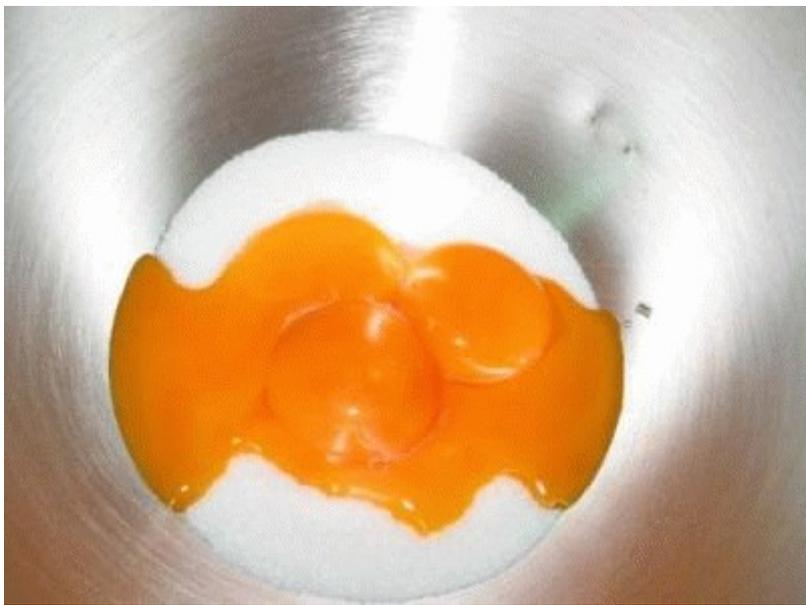
6 Mettere in freezer per qualche ora.

A questo punto toglierla dalla teglia, levare la carta forno ed appoggiare la base direttamente sulla teglia, quindi disporre lungo i bordi delle strisce di acetato per far sì che i laterali fossero ben lisci e si staccassero bene dalle pareti.



7 Preparare il semifreddo al pralinè.

Montare uova e zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.



8 Unire il pralinato (se necessario unire un goccio di latte).

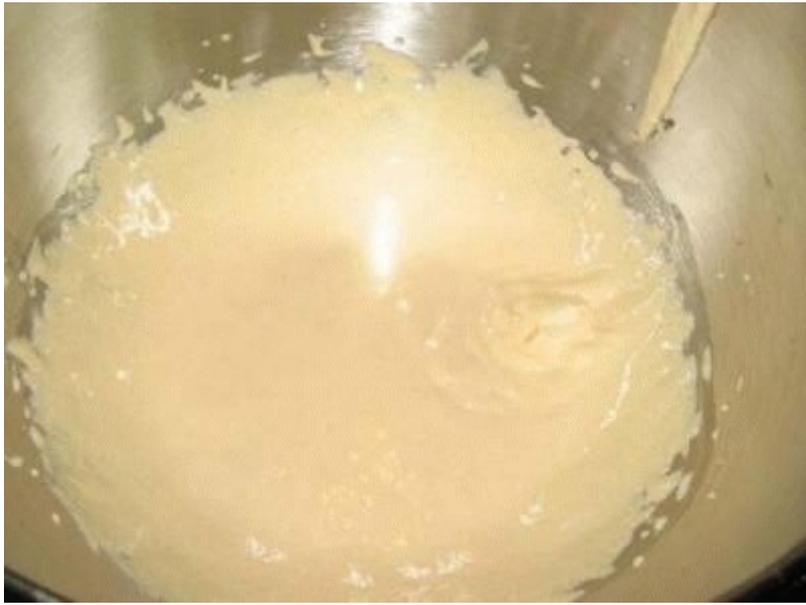


9 Montare la panna e incorporarla delicatamente.



10 Preparare il semifreddo di gianduia:

Sbattere tuorli e zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.



11 Aggiungere la pasta gianduia sciolta a bagnomaria con un goccio di latte.





12 Montare la panna ed incorporarla, piano piano, con una spatola.



13 Preparare la glassa:

unire l'acqua, la panna, lo zucchero ed il cacao, mettere sul fuoco e far amalgamare bene il tutto. Unire, quindi, la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda e strizzata. Versare in una ciotola e lasciare tutta la notte a temperatura ambiente.



14 Prima di utilizzarla, scaldarla a bagnomaria fino a 40° e glassare, non troppo liquida.

Comporre la setteveli.

Versare metà composto al pralinato sulla base di biscotti, mettere in freezer e tenere il resto in frigo.



- 15 Quando si è indurito lo strato al pralinato, versarci sopra metà composto al gianduia e mettere in freezer.



- 16 Quando è freddo, versare il rimanente composto al pralinato e mettere in freezer. Una volta raffreddato, versare la restante parte del semifreddo gianduia e riporre in freezer.



- 17 Lasciare in freezer per una notte.

Ecco come si presenterà:



18 Il giorno dopo glassare con la glassa a specchio velocemente.



19 Togliere la cerniera ed ecco il semifreddo.



20 Appoggiarlo sulla gratella,



21 glassare una prima volta, poi riporre in freezer e, dopo un pò, fare una seconda glassatura.



22 Riporre nuovamente in freezer per una notte.

Ecco il dolce pronto per essere servito.



23 Decorare a piacere.

