



SEMIFREDDO NOCCIOLA E CAFFÈ'



CaRAFiN

Questa ricetta è stata ideata da:

[Giuseppe Gagliardi](#)

Ingredienti

Parfait al caffè

- 20 g Panna liquida
- 5 g Caffè liofilizzato
- 190 g Base semifreddo al Carafin (vedi ricetta)
- 300 g Panna montata

Semifreddo alla nocciola

- 300 g Pasta nocciola
- 620 g Panna montata
- 290 g Base semifreddo al Carafin (vedi ricetta)
- 290 g Meringa italiana

Bagna al caffè

- 355 g Zucchero liquido al Carafin (vedi ricetta)
- 145 g Caffè liofilizzato

Dacquoise alle mandorle e nocciole

- 200 g Zucchero Muscovado
- 100 g Farina di mandorle

100 g Nocciole tostate
250 g Albume pastorizzato
80 g Zucchero Cristallo Medio

Interno cioccolato e caffè

30 g Zucchero Carafin
30 g Destrosio
80 g Acqua
60 g Cacao amaro
180 g Acqua calda
8 g Caffè liofilizzato
10 g Gelatina
210 g Zucchero liquido

Procedimento

- 1. Parfait al caffè** Scaldare i 40 grammi di panna ed aggiungere il caffè. Incorporare poi il tutto alla base semifreddo ed aggiungere la panna montata.
- 2. Semifreddo alla nocciola** Aggiungete un po' di panna montata alla pasta di nocciola, poi la base semifreddo Carafin. Incorporate la meringa italiana ed infine la panna rimanente.
- 3. Bagna al caffè** Miscelate in maniera omogenea gli ingredienti.
- 4. Dacquoise alle mandorle e nocciole** Macinate alla raffinatrice lo Zucchero Muscovado, le mandorle e le nocciole e unite agli albumi montati con lo zucchero. Cuocete in forno a 160°C valvola chiusa, aprendola verso la fine.
Portate a bollore acqua, zucchero e destrosio ed aggiungete il cacao. Mettete il tutto in planetaria e fate montare sino a raffreddamento. Sciogliete il caffè liofilizzato e la gelatina idratata nell'acqua calda. Aggiungete poi lo zucchero liquido ed il composto precedente.
- 5. Interno cioccolato e caffè**