

SEMIFREDDO NOCCIOLA E CAFFE'

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

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

100 g Nocciole tostate
250 g Albume pastorizzato
80 g Zuccchero 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	Scaldate i 40 grammi di panna ed aggiungete il caffè. Incorporate poi il tutto alla base semifreddo ed aggiungete 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.
5. Interno cioccolato e caffè	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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED