

Composición

Bizcocho de almendra
Pistacho molido
Semifrío de fresa con drops
Semifrío de chocolate blanco

Semifrío de fresa

250 g **SUCREA Fond Fresa**
50 g Azúcar
300 g Agua
100 g Drops de chocolate
1000 g Nata montada

Mezcla el fond con el azúcar y diluirlo en el agua. Añadir parte de la nata y mezclar bien. Añadir el resto de la nata con los drops y mezclar con cuidado.



Semifrío de chocolate

250 g **SUCREA Fond Chocolate Blanco**
300 g Agua
50 g Azúcar
1000 g Nata montada

Mezcla el fond con el azúcar y diluirlo en el agua. Añadir parte de la nata y mezclar bien. Añadir el resto de la nata y mezclar con cuidado.

Proceso:

Una vez se hayan realizado los dos semifríos, mezclarlos un poco para hacer un marmolado de dos sabores, procurando que no estén demasiado unidos.
Llenar el molde de semifrío, esparcir un poco de pistacho picado y colocar una base de bizcocho de almendra. Poner a congelar.
Una vez congelado, pintar al terciopelo, con una mezcla de chocolate blanco (500g) y manteca de cacao diluida y coloreada de rojo (300)
Colocar algún detalle de chocolate o cereza, como decoración final