

## SEMIFREDDO AGLI AGRUMI



### INGREDIENTI

- 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra
- 1l panna fresca
- 6g Zitronia Sun
- 6g Orangia Sun
- q.b. Mix di Frutti per Decorazioni - con Petali
- q.b. Crema agli Agrumi

### PROCEDIMENTO

- Con l'aiuto di una planetaria montare la panna fresca con la busta di base neutra per semifreddo.
- Una volta montata aggiungere alla panna la zitronia e l'orangeria mescolando per bene fino a che il tutto è ben incorporato.
- Mettere il composto ottenuto in uno stampo per semifreddo e riporre in freezer a -18C° per almeno 6 ore.
- Appena il semifreddo è ben ghiacciato tagliarlo della forma voluta, guarnire a piacere con la crema agli agrumi e servire.

### PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Preparato per  
Semifreddo Base  
Neutra**



**Zitronia Sun**



**Orangia Sun**



**Mix di Frutti per  
Decorazioni - con  
Petali**



**Crema agli Agrumi**