

# MACEDONIA DI BIGNÈ



## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 4 bignè
- 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra
- 1l panna fresca vaccina non zuccherata
- 50g Crema Pistacchio
- 50g Crema Gianduia
- 50g Crema Nocciola
- 50g Topping ai Frutti di Bosco
- q.b. Topping al Pistacchio
- q.b. Topping allo Zabaione
- q.b. Topping al Cioccolato
- q.b. frutta fresca

## PROCEDIMENTO

- In planetaria, o in una bacinella, unire la panna alla busta di base neutra e montare il composto.
- Una volta ben montato, dividerlo in quattro parti e aromatizzare ciascuna con un gusto diverso (gianduia, frutti di bosco, nocciola e pistacchio) e mettere ciascun gusto in una sac a poche con una bocchetta piccola e liscia.
- Prendere i 4 bignè già pronti, praticare un piccolo foro sul fondo e riempire con i vari gusti.
- Congelare o mettere nel frigorifero e, al momento del bisogno, servire interi o tagliati così che si veda il colore della farcitura.
- Terminare il piatto con i colori dei diversi topping e la frutta fresca.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Preparato per  
Semifreddo Base  
Neutra**



**Crema Pistacchio**



**Crema Gianduia**



**Crema Nocciola**



**Topping ai Frutti di  
Bosco**



**Topping al Pistacchio**



**Topping allo Zabaione**



**Topping al Cioccolato**