



MARTIN BRAUN GRUPPE

## Semifreddo Pistacchio Lactose Free



### BASE PAN DI SPAGNA

1 anello di pan di Spagna (**BISQUISIT GLUTEN FREE**)

### MASSA GELATO

250 g **BASE UNICA LACTOSE FREE**

800 g panna delattosata

200 g latte delattosato

130/150 g **PASTA PISTACCHIO KERMAN**

q.b. granella di pistacchio

q.b. **VARIEGÒ PISTACCHIO & CEREALS**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria alla massima velocità per 4-5 min. eccetto la granella di pistacchio e Variegò, da incorporare delicatamente a mano. Versare il composto in uno stampo, chiudere con l'anello di pan di Spagna precedentemente preparato e abbattere.

### GLASSA

q.b. **VARIEGÒ PISTACCHIO & CEREALS**

Sformare il semifreddo e glassare con Variegò. Decorare con granella di pistacchio e abbattere.

**Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.**

Sede legale: Via Faustina, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia  
Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it  
Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.