



MARTIN BRAUN GRUPPE

# Semifreddo alla fragola



## SEMIFREDDO

500 g meringa (vedi ricetta sotto)  
150/200 g **PASTA FRAGOLA MATURA**  
700/800 g panna semimontata

Incorporare gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.  
Versare in uno stampo e abbattere.  
Finire con uno strato di gelée. Decorare con fragole fresche e abbattere.

## MERINGA

50 g **OVOSIL**  
500 g zucchero  
250 g acqua

Montare in planetaria con frusta a media velocità per circa 6 min. fino ad ottenere un impasto fermo aggiungendo lo zucchero in tre tempi.

## GELÉE ALLA FRAGOLA

1000 g **FRUIT PUREE FRAGOLA**  
250 g **ALASKA E. NEUTRO**

Aggiungere Alaska nel Fruit Purée e mescolare per bene.

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 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.