



BIAGGIO SETTEPANI, USA
Owner of Bruno's Bakery,
New York. Instructor of the
New School Culinary Arts.



Amarena Semifreddo

DOBLA PRODUCT: 73179 (93179)

Cigarillos white/purple

± 200 pcs/box (6 x ± 200 pcs/box)



DOBLA CREATIONS



Dobla BV
Galileïstraat 26
1704 SE Heerhugowaard
The Netherlands

Tel. +31 (0)72 576 07 77
Fax +31 (0)72 574 60 14
www.dobla.com
info4u@dobla.com

- Glaze
- Vanilla sponge cake
- Amarena paste



PREPARATION TIME:
90 minutes
4 cakes, ± 18 cm



DOBLA CREATIONS



AMARENA SEMIFREDDO

700 g pastry cream
300 g Italian meringue
200 g Amarena paste
1.000 g lightly whipped cream

Method:

Fold Italian meringue into pastry cream, then add Amarena paste, then add lightly whipped cream.

MONTAGE

In a cake ring, place one layer of vanilla sponge cake, soaked with cherry syrup, pour one layer of amarena semifreddo on top of sponge, repeat again one more layer. Freeze. To serve, glaze top with clear glaze, take cake out of ring, decorate the top with fresh fruit and **Dobla Cigarillos white/purple**.

AMARENA SEMIFREDDO

700 g banketbakkersroom
300 g Italiaanse meringue
200 g Amarenenpasta
1.000 g licht geklopte slagroom

Werkwijze:

Spatel de Italiaanse meringue door banketbakkersroom, voeg dan de Amarenenpasta toe en vervolgens de licht geklopte slagroom.

AFWERKING

Leg in een springvorm van 18 cm diameter een plak vanillecake, gedrenkt in kersensiroop. Giet een laag amarenen-semifreddo op de cakebodem, leg hier vervolgens weer een plak vanillecake op en vries in. Voor het uitserveren: glaceer de bovenkant met heldere glazuur. Haal de semifreddo uit de springvorm, garneer de bovenkant af met vers fruit en **Dobla Cigarillos wit/paars**.

AMARENA SEMIFREDDO

700 g de crème pâtissière
300 g de meringue Italienne
200 g de pâte de cerises
1.000 g de crème légèrement fouettée

Procédé:

Incorporer la meringue Italienne dans la crème pâtissière à l'aide d'une spatule, ajouter ensuite la pâte de cerises et en dernier lieu la crème légèrement fouettée.

FINITION

Poser dans un moule démontable de 18 cm de diamètre une tranche de cake à la vanille, imbibé dans un sirop de cerises. Verser une couche d'amarena semifreddo sur le fond du cake, poser au dessus de nouveau une tranche de cake à la vanille et congeler. Pour servir: glacer le dessus d'un glaçage transparent. Enlever le semifreddo du moule démontable. Garnir le dessus de fruits frais et **Dobla Cigarillos blanc/pourpre**.