

Semi Frio de Frutos Vermelhos

Ingredientes

Creative Base 100g
Polpa de Frutos 400g
Silvestres com
Aldia Frutafill
Frutos Silvestres
Açúcar 200g
Sumo de Limão 60 g



Método de aplicação

Bater a Creative Base durante 2 - 3 minutos em velocidade máxima.

Para preparar a polpa, adicionar ao Aldia Frutafill de Frutos Silvestres o açúcar e o sumo de limão e triturar com a varinha mágica.

Adicionar a polpa à Creative base e bater em velocidade moderada até obter um creme homogéneo.

Untar os aros de semi frio com Decorgel Neutro.

Colocar um disco de Biscamix no fundo do aro e de seguida colocar o preparado do semi frio de Frutos Silvestres.

Levar ao frio até solidificar.

Desenformar e decorar a gosto com a restante polpa de frutos silvestres.

Nota: Se desejar, pode usar Aldia Farcitura de Framboesa (600g), sendo que neste caso não é necessário adicionar açúcar nem recorrer à varinha mágica, basta adicionar o sumo de limão e incorporar directamente na Creative Base previamente batida.

Para 4 semi frios de aproximadamente 500g.