

# Charlotte Pesca Golosa

Υλικά	Δοσολογία
Pronto Soffice Dry - ΚΩΔΙΚΟΣ AKTINA 15381	200 gr
AktiCrema Gold - ΚΩΔΙΚΟΣ AKTINA 08012	400 gr
Pesca Golosa - ΚΩΔΙΚΟΣ AKTINA 15278	160g
Κρέμα γάλακτος 35% m.g.	1000g
Νερό	1 L
Κύβιοι ροδάκινο σε σιρόπι	200g

## Εκτέλεση

- Ετοιμάστε τη βάση Semifreddo, με την οποία στη συνέχεια θα φτιάξετε τη Charlotte ροδάκινο: Ανακατέψτε το Pronto Soffice Dry με την κρέμα γάλακτος στον κάδο του μίξερ, τοποθετήστε στο ψυγείο για 2 λεπτά και στη συνέχεια χτυπήστε στο μίξερ στη μεσαία ταχύτητα έως ότου πάρει παχύρρευστη μορφή.
- Για την κρέμα ζαχαροπλαστικής: ανακατέψτε 400g AktiCrema Gold με 1 λίτρο νερό στο μίξερ, για 4 λεπτά. Από το τελικό προϊόν χρησιμοποιούμε τα 300 g έτοιμης κρέμας
- Charlotte Ροδάκινο: Ανακατέψτε την κρέμα ζαχαροπλαστικής με την Πάστα Pesca Golosa και έπειτα ενσωματώστε με τη βάση Semifreddo

## Για τη μαρέγκα (décor)

150 g – 200 g Μίγμα για Pavalona ΚΩΔΙΚΟΣ AKTINA 08083  
300 g καυτό νερό  
400 g ζάχαρη

Χτυπάτε τα υλικά όλα μαζί στο μίξερ με το σύρμα 1 λεπτό στην 1η ταχύτητα και 5 λεπτά στην 3η ταχύτητα.)

## Μοντάρισμα:

Σε ένα τσέρκι για Semifreddo διαμέτρου 18 εκατοστών, τοποθετήστε μια βάση Παντεσπάνι Σοκολάτας AKTINA, και απλώστε μια στρώση σιροπιασμένων κύβων ροδάκινου και μια στρώση της Κρέμας Charlotte

## Διακόσμηση:

Variegato Amaretto,  
Crema Giandujella Extra  
Γαρνίρετε με τη μαρέγκα. Στη συνέχεια την καίτε με ένα φλόγιστρο.