MOUSSE AU CHOCOLAT IN KNUSPRIGEM KÖRBCHEN



Menù-Zutaten

180 g Preparato per Croccante (Zubereitung für Krokant) - P50
500 g Ècremosoalcioccolato (Schokocreme) - L71X
Sablage nocciola (Praliniertes Haselnussgranulat) - 7086

Zutaten

Orangenschale
Schoko-Deko

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Zuerst schütteln wir die Dose leicht, um das Produkt besser zu emulsionieren. Dann stellen wir sie mindestens zwei Stunden bei 0 bis 4 Grad in den Kühlschrank. Die kalte Creme schlagen wir dann in der Küchenmaschine 3–4 Minuten auf höchster Stufe auf. Die aufgeschlagene Creme stellen wir noch einmal mindestens 4 Stunden kalt. Wir müssen nun die Körbchen aus unserer Zubereitung für Krokant vorbereiten. Wir streuen das Pulver auf Backpapier. Wir verteilen es zu einem möglichst gleichmäßigen Kreis und backen es 6–7 Minuten lang bei 180 °C im Ofen. Jetzt ist das Krokant fertig. Wir lösen es und legen es über eine kleine Schüssel, um es zu formen. Wir lassen es ein paar Minuten abkühlen, drehen es um und können es füllen. Die aufgeschlagene Ècremoso-Mousse haben wir in einen Spritzbeutel gegeben und füllen jetzt damit die Krokantkörbchen. Zum Garnieren verwenden wir etwas Haselnussgranulat, Orangenschale und Schoko-Deko. Unser Dessert ist fertig

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)