SCHOKO-MOUSSE MIT CRUSCO PAPRIKA



Menù-Zutaten

1.5 g Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" (Peperone Crusco nur mit Paprika „Peperone di Senise g.g.A.") - 5860

90 g Ècremosoalcioccolato (Schokocreme) - L71X

n° 2 Matite di cioccolato fondente (Schokosticks aus Bitterschokolade) - 7089

Zutaten

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

FÜR 1 PORTION

Die Packung Ècremosoalcioccolato 3 Stunden lang in den Kühlschrank geben und das Produkt anschließend in der Küchenmaschine 5 Minuten lang bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen.

Die gut aufgeschlagene Masse 3–4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

In Dessertschalen spritzen und mit Crusco-Paprika garnieren.

© 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)