

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.