CREMOSO AI DUE CIOCCOLATI



Menù Ingredients

110 g Coulis di Passion Fruit - DO0X

300 g Ècremosoalcioccolato - L71X

q.b. Petali di rosa - 1252

Ingredients

200 g Cioccolato bianco*

100 ml Panna

6 Lamponi

6 Mirtilli

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Portare la panna ad ebollizione e togliere dal fuoco. Aggiungere il cioccolato bianco tagliato a scaglie. Mescolare fino ad amalgamare il cioccolato con la panna. Raffreddare il composto e versarlo nei bicchieri. Farli raffreddare in frigorifero e aggiungere Ècremosoalcioccolato. Ultimare decorando con Coulis di Passion Fruit, lamponi, mirtilli e Petali di rosa.

Gluten Free Method

* Sostituendo il cioccolato con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)