

## 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.