# SFORMATINO AL CIOCCOLATO E MIRTILLI



## Menù Ingredients

1 confezione Preparato per tortino al cacao - PX1X

250 g. Mousse al cioccolato - DH1X

q.b. Garniture di mirtilli - A81X

## Ingredients

q.b. Zucchero a velo

q.b. Frutti di bosco

500 g. Latte freddo

8 Uova

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Method

Per 20 persone

Confezionare il tortino al cioccolato utilizzando il preparato menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione ottenendo 20 sformatini monodose. Infornare gli sformatini a 200 ° per 7 minuti in modo da cuocerli completamente, poi lasciarli raffreddare. Nel frattempo, con l'aiuto di una frusta elettrica montare il preparato per mousse menù insieme al latte, secondo le dosi riportate sulla confezione. A questo punto tagliare a metà gli sformatini e farcirli con la mousse al cioccolato, quindi ricomporli e trasferirli nel piatto. Completare con una spolverata di zucchero a velo e frutti di bosco freschi. Servire accompagnati con la garniture di mirtilli.

**© 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)