MOUSSE AL CIOCCOLATO FORESTA NERA



Ingredientes Menù

125 g. Dolce freddo - LC1X

1 confezione Garniture di frutti di bosco - AO1

1 confezione Mousse al cioccolato - DH1X

Ingredientes

1,5 l. Latte fresco intero freddo

250 ml. Panna fresca fredda

200 g. Cioccolato fondente

200 g. Frutti di bosco freschi

Chef: Monica Copetti

Preparación

Per 50 porzioni

Versare il latte in una planetaria e lasciare in freezer per 5 minuti. Aggiungere la confezione di mousse e lavorare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Riempire delle sac à poche e riporre in frigorifero. Versare la panna fresca molto fredda in planetaria, aggiungere il dolcefreddo e montare con la frusta a massima velocità per 4 minuti. Riempire un'altra sac à poche. Versare un cucchiaino di garniture ai frutti di bosco sul fondo dei bicchierini, coprire con un sottile strato di panna, riempire con la mousse al cioccolato e terminare con un altro cucchiaino di garniture. Decorare con panna, scaglie di cioccolato e frutti di bosco freschi.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)