# MOUSSE DE CHOCOLATE CON PIMIENTO CRUSCO



## Ingredientes Menù

1.5 g PEPERONE CRUSCO (Pimiento crusco) - 5860

90 g Ècremosoalcioccolato - Postre cremoso de chocolate - L71X

n° 2 Matite di cioccolato fondente (Cigarrillos de chocolate negro) - 7089

## Ingredientes

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Preparación

PARA 1 PORCIÓN

Poner el envase de Ècremosoalcioccolato en el frigorífico durante 3 horas. Luego, verter el producto en una batidora planetaria y montarlo 5 minutos a alta velocidad.

Una vez que esté bien montado, ponerlo en el frigorífico 3 o 4 horas.

A la hora de servir, sacarlo del frigorífico y ponerlo en una manga pastelera con boquilla estriada.

Llenar la copa de servicio y decorar con pimiento crusco.

**© 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)