

## MOUSSE DE CHOCOLATE CON PIMIENTO CRUSCO



### Ingredientes Menù

1.5 g PEPPERONE 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.