

CREMOSO AI DUE CIOCCOLATI



Ingrédients Menù

110 g Coulis di Passion Fruit - D00X
300 g Ècremosoalcioccolato - L71X
q.b. Petali di rosa - 1252

Ingrédients

200 g Cioccolato bianco*
100 ml Panna
6 Lamponi
6 Mirtilli

Chef: Leonardo Pellaracani

Sans gluten

Préparation

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.

Préparation sans gluten

* Sostituendo il cioccolato con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.