MOUSSE AL CIOCCOLATO



Ingrédients Menù

1 confezione Ècremosoalcioccolato - L71X

Ingrédients

400 g. Cioccolato bianco

Chef: Monica Copetti

Préparation

Agitare bene la latta di cremoso al cioccolato, metterla in frigorifero qualche ora fino a portarla a 0-4°C. Una volta freddo, mettere il cremoso in planetaria e montarlo alla massima velocità' per 4-5 minuti. Farlo riposare in frigo per almeno 4 ore.Trasferire nelle sac à poche. Disporre il cioccolato bianco a scaglie sul fondo di ogni bicchiere, riempire con la crema ganache e servire guarnendo con altre scaglie di cioccolato bianco.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)