# MOUSSE AL CIOCCOLATO CON GRANELLA DI PISTACCHI



## Ingrédients Menù

250 g. Mousse al cioccolato - DH1X

## Ingrédients

q.b. Pistacchi

q.b. Zucchero caramellato

500 g. Latte freddo

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Préparation

Per 10 persone

Aggiungere al latte freddo il preparato per mousse al cioccolato; miscelare leggermente con la frusta da planetaria e poi montare il tutto alla massima velocità per 5-6 minuti. Utilizzare una sac à poche dalla punta rigata per servire la mousse dentro ad un bicchiere. Ultimare la presentazione aggiungendo la granella di pistacchi e lo zucchero caramellato.

**© 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)