MOUSSE AU CHOCOLAT FORÊT-NOIRE



Ingrédients Menù

125 g. Dolce freddo - LC1X

1 confezione Garniture di frutti di bosco (Garniture de fruits rouges) - AO1

1 confezione Mousse al cioccolato (Mousse au chocolat) - DH1X

Ingrédients

1,5 l Lait entier frais et froid

250 ml Crème fraîche froide

200 g Chocolat noir

200 g Baies fraîches

Chef: Monica Copetti

Préparation

Pour 50 portions

Verser le lait dans un batteur planétaire et le laisser au congélateur pendant 5 minutes. Ajouter le mélange de mousse et travailler avec le fouet à vitesse maximale pendant 5 minutes. Remplir une poche à douille et la placer au réfrigérateur. Verser la crème fraîche très froide dans le batteur planétaire, ajouter la mousse et fouetter à vitesse maximale pendant 4 minutes. Remplir une autre poche à douille. Verser une cuillère à café de garniture de fruits rouges dans le fond des petits verres, recouvrir d'une fine couche de crème, remplir de mousse au chocolat et terminer par une autre cuillère à café de garnitures. Décorer avec de la crème, des pépites de chocolat et des baies fraîches.

© 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)