

MOUSSE AU CHOCOLAT SUR CORBEILLE CROQUANTE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Tout d'abord, on secoue légèrement la boîte pour mieux émulsionner le produit. On le met au réfrigérateur entre 0 et 4 degrés pendant au moins deux heures. Une fois refroidi, on le met dans le bol d'un robot et on le fouette pendant 3-4 minutes à vitesse maximale. Une fois fouetté, on le met au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. On doit maintenant préparer les corbeilles en utilisant notre préparation pour croquant. On verse la poudre sur du papier sulfurisé. Puis on l'étale en essayant de faire un cercle aussi homogène que possible, et on met au four à 180° pendant 6-7 minutes. Le croquant est maintenant prêt. On le détache, on le place sur un petit bol et on lui donne la forme. On le laisse refroidir quelques minutes, on le retourne et on peut le garnir. On met le Ècremoso fouetté dans la poche à douille et on garnit la corbeille de croquant. On décore avec un peu de Sablage de noisettes, un peu d'écorces d'orange et une décoration au chocolat. Notre dessert est prêt.

Ingrédients Menù

180 g Preparato per Croccante (Préparation pour Croquant) - P50

500 g Ècremosoalcioccolato (Ècremoso au chocolat) - L71X

q.s. Sablage nocciola (Sablage noisette) - 7086

Ingrédients

écorces d'orange

décoration au chocolat