MOUSSE CHOCOLAT AVEC POIVRON CROQUANT



Ingrédients Menù

1.5 g PEPERONE CRUSCO (Poivron Croquant) - 5860
90 g Ècremosoalcioccolato (Ècremoso au chocolat) - L71X
n° 2 Matite di cioccolato fondente (Crayons de chocolat noir) - 7089

Ingrédients

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

POUR 1 PORTION
Placer le paquet de Ècremosoalcioccolato au réfrigérateur pendant 3 heures, puis verser le produit dans le bol d'un robot et le fouetter pendant 5 minutes à grande vitesse.
Une fois bien monté, le placer au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.
Au moment de servir, le sortir du réfrigérateur et le placer dans une poche à douille à pointe striée.
Remplir la coupe de service et décorer avec du Poivron croquant.

© 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)