

## SOUCOUPE VOLANTE



**Chef:** Tommaso Ruggieri

### Préparation

#### DEMI-SPHÈRE DE SAUCISSON AU CHOCOLAT AVEC MOUSSE DE MANDARINE

Préparer les demi-sphères avec la pâte de saucisson au chocolat en utilisant des moules en silicone (ne pas les remplir, mais les tapisser). Démouler et servir avec la mousse de mandarine, garnir avec le coulis au fruit de la passion.

#### MOUSSE DE MANDARINE

Réf. DFOX Coulis di mandarino (Coulis de Mandarine tardive de Ciaculli) 400 g

Crème fraîche animale 100 g

Ultratex 3 Sosa 28 g

Émulsionner tous les ingrédients avec un mixeur plongeant ou un blender. Verser le contenu dans le siphon en suivant les indications. Avec ces doses et en utilisant 1 cartouche, on obtient 12-15 mousses

### Ingrédients Menù

200 g Coulis di Mandarino tardivo di Ciaculli (Coulis de Mandarine tardive de Ciaculli) - DFOX

80 g Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO  
(Préparation en poudre pour SAUCISSON AU CHOCOLAT) - PP1X

q.b. Coulis di Passion Fruit (Coulis au Fruit de la passion) - DOOX

### Ingrédients

28 g Ultratex 3 Sosa

100 g Crème fraîche animale