BICCHIERINI DI MOUSSE AFFOGATA AL CAFFÈ



Ingredienti Menù

125 g Dolce freddo - LC1X

1 confezione Mousse al caffè - DI1X

Ingredienti

500 ml Caffè espresso

250 ml Panna fresca

1,5 l Latte fresco intero freddo

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 45 porzioni

Versare il latte in una planetaria e lasciarlo in freezer per 5 minuti. Unire la confezione di Mousse, montare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti, riempire 3 sac-à-poche e riporre in frigorifero. Montare la panna con il Dolcefreddo e trasferire il composto in un'altra sac-à-poche. Versare due cucchiaini di caffè in ogni bicchierino, riempire con la Mousse al caffè, terminare con il Dolcefreddo montato e guarnire con polvere di caffè. Lasciar riposare in frigorifero almeno 3 ore prima di servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)