CIOCCO-MOUSSE CON PEPERONE CRUSCO



Ingredienti Menù

1.5 g Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" - 5860

90 g Ècremosoalcioccolato - L71X

n° 2 Matite di cioccolato fondente - 7089

Ingredienti

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

PER 1 PORZIONE

Posizionare in frigo per 3 ore la confezione di Ècremosoalcioccolato, successivamente versare il prodotto in planetaria e montarlo per 5 minuti a forte velocità.

Quando sarà ben montato posizionarlo in frigo per 3-4 ore.

Al momento del servizio, toglierlo dal frigo e inserirlo in un sac-à-poche con punta rigata.

Riempire la coppa di servizio e decorare con Peperone Crusco.

© 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)