

## CIOCCO-MOUSSE CON PEPPERONE 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.