

## CREMOSO AI DUE CIOCCOLATI



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone

Portare la panna ad ebollizione e togliere dal fuoco. Aggiungere il cioccolato bianco tagliato a scaglie. Mescolare fino ad amalgamare il cioccolato con la panna. Raffreddare il composto e versarlo nei bicchieri. Farli raffreddare in frigorifero e aggiungere Ècremosoalcioccolato. Ultimare decorando con Coulis di Passion Fruit, lamponi, mirtilli e Petali di rosa.

### Procedimento senza glutine

\* Sostituendo il cioccolato con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

### Ingredienti Menù

110 g Coulis di Passion Fruit - DOOX

300 g Ècremosoalcioccolato - L71X

q.b. Petali di rosa - 1252

### Ingredienti

200 g Cioccolato bianco\*

100 ml Panna

6 Lamponi

6 Mirtilli