

CUORI DI CIOCCOLATO



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 30 cuori di cioccolato (15 porzioni)

Impastare il Preparato in polvere per Salame al cioccolato insieme al rum e alle uova secondo le modalità indicate sulla confezione. Stendere il composto ottenuto sulla spianatoia e con l'aiuto di un coppapasta sagomato ricavarne 30 cuori al cioccolato. Distribuire la granella di nocciola lungo il bordo dei cuori. A questo punto nella planetaria montare per cinque minuti il Preparato in polvere Dolcefreddo insieme alla panna fresca; trasferire in freezer il composto ottenuto e lasciar riposare per un paio d'ore. Accomodare due cuori di cioccolato su ciascun piatto e sistemarvi sopra due quenelles di Semifreddo. Completare con ribes e lamponi freschi e una spolverata di meringhe sbriciolate.

Ingredienti Menù

125 g Dolce freddo - LC1X
1 confezione Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO - PP1X

Ingredienti

50 g Meringhe
50 g Granella di nocciola
q.b. Ribes
100 g Rum
3 Uova
250 g Panna fresca
q.b. Lamponi freschi