

## 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