MOUSSE AL CIOCCOLATO



Chef: Monica Copetti

Ingredienti Menù

1 confezione Ècremosoalcioccolato - L71X

Ingredienti

400 g. Cioccolato bianco

Procedimento

Agitare bene la latta di cremoso al cioccolato, metterla in frigorifero qualche ora fino a portarla a 0-4°C. Una volta freddo, mettere il cremoso in planetaria e montarlo alla massima velocità' per 4-5 minuti. Farlo riposare in frigo per almeno 4 ore.Trasferire nelle sac à poche. Disporre il cioccolato bianco a scaglie sul fondo di ogni bicchiere, riempire con la crema ganache e servire guarnendo con altre scaglie di cioccolato bianco.

© 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)