

## MOUSSE AL CIOCCOLATO



**Chef:** Monica Copetti

### 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.

### Ingredienti Menù

1 confezione Ècremosoalcioccolato - L71X

### Ingredienti

400 g. Cioccolato bianco