MOUSSE AL CIOCCOLATO CON GRANELLA DI PISTACCHI



Ingredienti Menù

250 g. Mousse al cioccolato - DH1X

Ingredienti

q.b. Pistacchi

q.b. Zucchero caramellato

500 g. Latte freddo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 10 persone

Aggiungere al latte freddo il preparato per mousse al cioccolato; miscelare leggermente con la frusta da planetaria e poi montare il tutto alla massima velocità per 5-6 minuti. Utilizzare una sac à poche dalla punta rigata per servire la mousse dentro ad un bicchiere. Ultimare la presentazione aggiungendo la granella di pistacchi e lo zucchero caramellato.

© 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)