

MOUSSE AL CIOCCOLATO FORESTA NERA



Ingredienti Menù

125 g. Dolce freddo - LC1X
1 confezione Garniture di frutti di bosco - AO1
1 confezione Mousse al cioccolato - DH1X

Ingredienti

1,5 l. Latte fresco intero freddo
250 ml. Panna fresca fredda
200 g. Cioccolato fondente
200 g. Frutti di bosco freschi

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 50 porzioni

Versare il latte in una planetaria e lasciare in freezer per 5 minuti. Aggiungere la confezione di mousse e lavorare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Riempire delle sac à poche e riporre in frigorifero. Versare la panna fresca molto fredda in planetaria, aggiungere il dolcifieddo e montare con la frusta a massima velocità per 4 minuti. Riempire un'altra sac à poche. Versare un cucchiaino di garniture ai frutti di bosco sul fondo dei bicchierini, coprire con un sottile strato di panna, riempire con la mousse al cioccolato e terminare con un altro cucchiaino di garniture. Decorare con panna, scaglie di cioccolato e frutti di bosco freschi.