MOUSSE AL CIOCCOLATO SU CESTINO CROCCANTE



Ingredienti Menù

180 g. Preparato per Croccante - P50

500 g. Ècremosoalcioccolato - L71X

q.b. Sablage nocciola - 7086

Ingredienti

q.b. Scorzette di arancio

q.b. Decorazioni di cioccolato

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Scuotere la latta di ècremosoalcioccolato per emulsionare meglio il prodotto e riporlo in frigorifero a 0-4° C per almeno 2 ore. Una volta freddo montare il prodotto in planetaria per 3-4 minuti alla massima velocità. Una volta montato, riporlo in frigorifero per almeno 4 ore. Nel frattempo preparare i cestini utilizzando il preparato per croccante menù: posizionare la polvere sulla carta forno e stenderla cercando di fare un cerchio il più possibile omogeneo. Posizionare i dischi di croccante in forno a 180° per 6-7 minuti e una volta cotti posizionarli su una ciotola per dargli la forma. Utilizzare una sac à poche e versare Ècremosoalcioccolato nei cestini di croccante. Decorare infine con un po' di sablage di nocciola, un po' di scorzette d'arancio e una decorazione al cioccolato.

© 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)