MOUSSE AL CIOCCOLATO SU CRUMBLE DI BISCOTTO



Ingredienti Menù

1 Matite di cioccolato fondente - 7089

7 g Base biscotto per cheesecake - L51X

80 g Ècremosoalcioccolato - L71X

Ingredienti

q.b. Pistacchi

q.b. Farina di cocco

3 g Burro

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. Mescolare la Base biscottom per cheesecake con il burro creando un crumble. Mettere il biscotto sul fondo della coppa. Successivamente con una sac à poche, versare Ècremosoalcioccolato. Decorare con farina di cocco, pistacchi tritati e una Matita di cioccolato fondente.

© 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)