

## MOUSSE AL CIOCCOLATO SU CRUMBLE DI BISCOTTO



**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.

### 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