



ZUCCOTTINO AL CIOCCOLATO

GUSTOSE MONOPORZIONI AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------|--------|
| LILLY CIOCCOLATO FONDENTE | g 200 |
| PANNA 35% M.G. | g 1000 |
| ACQUA | g 200 |

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY CIOCCOLATO in planetaria con frusta, fino ad ottenere una consistenza spumosa.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

| | |
|----------------|--------|
| LILLY NEUTRO | g 200 |
| PANNA 35% M.G. | g 1000 |
| ACQUA | g 200 |
| PASTA NOCCIOLA | g 100 |

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta, fino ad ottenere una consistenza morbida, infine amalgamare la PASTA NOCCIOLA.

INSERTO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------------|------|
| MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 50°C | Q.B. |
| GRANELLA DI NOCCIOLA | Q.B. |

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 45°C

Q.B.

GRANELLA DI NOCCIOLA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà gli stampi a semisfera con la mousse al cioccolato, con l'aiuto di una spatola realizzare un incavo da riempire con MIRROR CIOCCOLATO e della GRANELLA DI NOCCIOLA.

Riempire lo stampo con la mousse alla nocciola e terminare il dolce con un pezzo di rollé al cioccolato.

Abbatte fino a completo indurimento.

Sformare gli zuccotti di mousse e glassare con MIRROR CIOCCOLATO. Decorare con GRANELLA DI NOCCIOLA.