



BICCHIERINI PERA E CIOCCOLATO

DOLCI AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE	g 200
ACQUA - O LATTE	g 300
PANNA	g 1000

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

MOUSSE ALLA PERA

INGREDIENTI

LILLY PERA	g 200
ACQUA	g 300
PANNA	g 1000

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 40°C IN MICROONDE	Q.B.
--------------------------------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche munito di bocchetta tonda riempire per circa metà un bicchierino con la mousse al cioccolato.

Finire di riempire l'altra metà del bicchierino con la mousse alla pera lasciando un piccolo spazio di 0.5cm.

Porre in frigorifero per almeno 30 minuti dopodiché decorare la superficie con MIRROR CIOCCOLATO.