



## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

RICETTA PER UNA RAPIDA E GUSTOSA MOUSSE AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MOUSSE AL CIOCCOLATO

---

#### INGREDIENTI

MOUSSE CHOCOLATE WHITE

g 1.000

LATTE 3.5% M.G.

g 1.250

#### PREPARAZIONE

Aggiungere il latte alla polvere e mescolare in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Porre negli appositi stampi e mettere in frigorifero per 2 ore.