



## MOUSSE CIOCCOLATO <sup>3</sup>

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

#### INGREDIENTI

MOUSSE CHOCOLATE DARK  
LATTE 3.5% M.G.

#### PREPARAZIONE

g 200 Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti.  
g 250 Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO LATTE

#### INGREDIENTI

MOUSSE CHOCOLATE DARK  
MOUSSE CHOCOLATE WHITE  
LATTE 3.5% M.G.

#### PREPARAZIONE

g 100 Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti.  
g 100 Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.  
g 250

### MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCA

#### INGREDIENTI

MOUSSE CHOCOLATE WHITE  
LATTE 3.5% M.G.

#### PREPARAZIONE

g 200 Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti.  
g 250 Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	g 400
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

### PREPARAZIONE

Frullare tutti gli ingredienti con frullatore ad immersione.  
Colare nell'apposito stampo di silicone e congelare.

### COMPOSIZIONE FINALE

Impiattare in piatto piano, ponendo in mezzo il gelificato decongelato e una quenelle per tipo di mousse.

Decorare con lamponi e fiori eduli.



### RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE