



MOUSSE CIOCCOLATO ³

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