



# MOUSSE CIOCCOLATO <sup>3</sup>

 Livello intermedio

DOLCE AL PIATTO

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

### INGREDIENTI

[MOUSSE CHOCOLATE DARK](#)

latte 3.5% m.g.

### PREPARAZIONE

200g Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti.

250g Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO LATTE

### INGREDIENTI

[MOUSSE CHOCOLATE DARK](#)

[MOUSSE CHOCOLATE WHITE](#)

latte 3.5% m.g.

### PREPARAZIONE

100g Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti.

100g Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.

250g

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCA

### INGREDIENTI

[MOUSSE CHOCOLATE WHITE](#)

latte 3.5% m.g.

### PREPARAZIONE

200g Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti.

250g Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.

## GELIFICATO AL MANGO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

acqua

LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

400g Frullare tutti gli ingredienti con frullatore ad immersione.

100g Colare nell'apposito stampo di silicone e congelare.

100g

## Composizione finale

---

Impiattare in piatto piano, ponendo in mezzo il gelificato scongelato e una quenelle per tipo di mousse.  
Decorare con lamponi e fiori eduli.



**RICETTA CREATA DA:**

**FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE