

# MOUSSE CIOCCOLATO 3

☐ Livello intermedio

DOLCE AL PIATTO

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

MOUSSE CHOCOLATE DARK

latte 3.5% m.g.

**PREPARAZIONE** 

2009 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 400g

acqua 100g

LILLY NEUTRO 100g

### 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 DA:** 

**FABIO BIRONDI** 

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE