



MOUSSE CIOCCOLATO ³

chef 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 decongelato e una quenelle per tipo di mousse.
Decorare con lamponi e fiori eduli.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE