

MOUSSE CIOCCOLATO ³

👤 Livello intermedio

DOLCE AL PIATTO



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

MOUSSE CHOCOLATE DARK

latte 3.5% m.g.

200g
250g

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO LATTE

MOUSSE CHOCOLATE DARK

MOUSSE CHOCOLATE WHITE

latte 3.5% m.g.

100g
100g
250g

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCA

MOUSSE CHOCOLATE WHITE

latte 3.5% m.g.

200g
250g

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

GELIFICATO AL MANGO

FRUTTIDOR MANGO

acqua

LILLY NEUTRO

400g
100g
100g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.