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	200g	Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti. Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.
latte 3.5% m.g.	250g	

MOUSSE AL CIOCCOLATO LATTE

MOUSSE CHOCOLATE DARK	100g	Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti. Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.
MOUSSE CHOCOLATE WHITE	100g	
latte 3.5% m.g.	250g	

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCA

MOUSSE CHOCOLATE WHITE	200g	Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti. Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.
latte 3.5% m.g.	250g	

GELIFICATO AL MANGO

FRUTTIDOR MANGO	400g	Frullare tutti gli ingredienti con frullatore ad immersione. Colare nell'apposito stampo di silicone e congelare.
acqua	100g	
LILLY NEUTRO	100g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.