

BICCHIERINI PERA E CIOCCOLATO

DOLCI AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY CIOCCOLATO	g 200	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.
ACQUA - O LATTE	g 300	
PANNA	g 1000	

MOUSSE ALLA PERA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY PERA	g 200	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.
ACQUA	g 300	
PANNA	g 1000	

COPERTURA

INGREDIENTI

Q.B. MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 40°C IN MICROONDE



COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche munito di bocchetta tonda riempire per circa metà un bicchierino con la mousse al cioccolato.

Finire di riempire l'altra metà del bicchierino con la mousse alla pera lasciando un piccolo spazio di 0.5cm.

Porre in frigorifero per almeno 30 minuti dopodiché decorare la superficie con MIRROR CIOCCOLATO.

