MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

RICETTA PER UNA RAPIDA E GUSTOSA MOUSSE AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MOUSSE CHOCOLATE WHITE	g 1.000
LATTE 3.5% M.G.	g 1.250

PREPARAZIONE

Aggiungere il latte alla polvere e mescolare in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre negli appositi stampi e mettere in frigorifero per 2 ore.