MOUSSE CIOCCOLATO [3]

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

MOUSSE CHOCOLATE DARK	g 200
LATTE 3.5% M.G.	g 250

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti.

Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.

MOUSSE AL CIOCCOLATO LATTE

INGREDIENTI

MOUSSE CHOCOLATE DARK	g 100
MOUSSE CHOCOLATE WHITE	g 100
LATTE 3.5% M.G.	g 250

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti.

Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCA

INGREDIENTI

MOUSSE CHOCOLATE WHITE	g 200
LATTE 3.5% M.G.	g 250

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti.

Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.

GELIFICATO AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	g 400
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

PREPARAZIONE

Frullare tutti gli ingredienti con frullatore ad immersione.

Colare nell'apposito stampo di silicone e congelare.

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 PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE