



Frutta in salsa di cioccolato

COPERTURA

INGREDIENTI

PASTA BITTER

PREPARAZIONE

Q.B. Fondere la **PASTA BITTER** a bagnomaria o con forno a micro onde (500 watt max.) a 40°C circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Usare la salsa di cioccolato ottenuta per immergervi della frutta fresca o sciroppata da servire al momento o per decorare delle pere allo sciroppo (Pere Belle Hélène).