



MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

RICETTA PER UNA RAPIDA E GUSTOSA MOUSSE AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MOUSSE CHOCOLATE DARK

LATTE 3.5% M.G.

PREPARAZIONE

g 1.000

Aggiungere il latte alla polvere e mescolare con in planetaria con frusta ad alta

g 1.250

velocità per 5 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

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