



CIOCCOLAMPONE

Le ricette Fabbri Master Class Mousse



Dosaggio per circa 3 torte Ø 18
e 25 dessert al bicchiere

MOUSSE CIOCCOLAMPONE

Ingredienti

Panna	1500 g
Pannamousse V Fabbri	150 g
Delipaste Fabbri Cioccolato	150 g
Delipaste Fabbri Lampone	100 g
Latte	250 g

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Ingredienti

Glassa Fabbri Pistacchio	q.b.
--------------------------	------

COMPOSIZIONE IN BICCHIERE

Ingredienti

Glassa Fabbri Pistacchio	q.b.
--------------------------	------

Procedimento

Scaldare il latte fino a bollitura e versare sul **Delipaste Cioccolato** e unire, mescolando con una frusta il **Delipaste Lampone**. Creare quindi una ganache. Inserire il **Pannamousse V** nella panna fredda, possibilmente mixare per permettere lo scioglimento completo delle polveri. Semi-montare. Unire al composto semi-montato senza smontarlo la ganache precedentemente realizzata.

Tagliare un disco di biscuit di un diametro adeguato all'inserto dello stampo della torta. Preparare la mousse ciocolampone e colare nello stampo della torta per circa 3/4 del volume, costruendo la torta al contrario. Inserire quindi il disco di biscuit. Chiudere così la torta e lasciar gelificare e abbattere di temperatura. Glassare con **Glassa Pistacchio** e decorare. È possibile conservare a -18°C. Servire a +3°C.

Adagiare sul fondo del bicchiere dei biscotti al cacao sbriciolati. Poi realizzare la mousse ciocolampone e riempire per metà il bicchiere. Salire con un sottile strato di **Glassa Pistacchio**, ancora con mousse ciocolampone e chiudere con la **Glassa Pistacchio**. Decorare a piacere. È possibile conservare a -18°C. Servire a +3°C.