

BICCHIERINI DI CIOCCOLATO E CARAMELLO SALATO



Menù Ingredients

180 g Caramello Salato - D60X
400 g Ècremosoalcioccolato - L71X
50 g Tiramisù - DP1

Ingredients

125 g Latte
125 g Panna fresca
Decorazioni di cioccolato

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Unire il latte e la panna al Preparato in polvere per Tiramisù e montare in planetaria per 5 minuti alla velocità massima. Riporre il composto ottenuto in una sac à poche. Versare Ècremosoalcioccolato in una caraffa e con una frusta amalgamarlo per 30 secondi. Realizzare i bicchierini con un primo strato di Ècremosoalcioccolato, continuare con la crema Tiramisù e completare con uno strato di Caramello Salato. Riporre i bicchierini in frigorifero per qualche ora. Servirli con decorazioni di cioccolato.