

MOUSSE NATALIZIA CON BASE BROWNIE



BASE BROWNIES

500 g **TORTINO/COULANT AL CIOCCOLATO GLUTEN FREE**

250 g uova intere

100 g **IVORY COAST CHIPS 60% FUSO**

150 g burro

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria, colare nella teglia e cuocere a 180°C per 30 min ca.

MOUSSE COCCO

150 g **ALASKA EX. NEUTRO**

200 g acqua

100 g **COCCO DI SULÙ**

1000 g panna

Miscelare il Cocco di Sulù con l'Alaska Ex. Neutro, disperderli nell'acqua tiepida aggiungere la panna e montare tutto insieme in planetaria fino a consistenza desiderata. Versare nello stampo e abbattere.

GLASSA

q.b. **SPIEGEL IVORY**

oppure

q.b. **SPIGEL MILK CHOCOLATE**

Scaldare a microonde lo Spiegel fino a 37°C e togliere le eventuali bolle con minipimer per qualche secondo. Glassare la mousse, appoggiarla sulla base di brownie.

MOUSSE CIOCCOLATO

400 g **ALASKA ROYAL CIOCCOLATO**

400 g acqua 20-25°C

1000 g panna

Sciogliere l'Alaska Royal Cioccolato nell'acqua, unire la panna e montare tutto insieme in planetaria fino a consistenza desiderata.

GLASSA

q.b. **SCHOKOBELLA BIANCO**

oppure

q.b. **SCHOKOBELLA LATTE**

Scaldare a microonde e glassare la mousse. Appoggiarla sulla mousse a cocco e decorare a piacere.