

MONOPORZIONE CIOCCOLATO, LAMPONE & CHANTILLY



PAN DI SPAGNA AL LAMPONE

1000 g **BISQUISIT**
600 g uova
200 g acqua
100 g **PASTA LAMPONE**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 6 minuti, stendere su una teglia con carta da forno e staccante al altezza desiderata e cuocere a 190 °C per circa 15-20 minuti.

INSERTO CREMOSO AL LAMPONE

250 g panna
250 g latte
100 g **MIX PANNA COTTA**
50 g **PASTA LAMPONE**



Far bollire la panna e il latte. Aggiungere il mix panna cotta e mescolare fino a completo scioglimento.

Aggiungere la pasta. Versare nello stampo e abbattere.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

180 g **ALASKA EX. NEUTRO**

200 g latte intero

1000 g panna semimontata

130 g **PASTA CIOCCOLATO**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nel latte. Aggiungere la Pasta e la panna semimontata. Montare tutto insieme in planetaria fino a consistenza desiderata. Versarne una parte nello stampo, aggiungere l'inserito di cremoso, chiudere con la mousse e abbattere.

Posizionare sul disco di pan di Spagna.

CHANTILLY ALLA VANIGLIA

250 g **CHANTILLY GUSTO PANNA**

500 g latte

q.b. **AROMA VANIGLIA**

Montare in planetaria con frusta a palla tutti gli ingredienti alla massima velocità fino ad ottenere una massa consistente e montata. Versare nello stampo scelto (es. disco con superficie a spirale) e abbattere. Posizionare la Chantilly sulla mousse al cioccolato e decorare a piacere.

