MOUSSE DI CIOCCOLATO AI PEPERONI CRUSCHI

INGREDIENTI

- 1 busta Preparato per Mousse al Cioccolato
- 1l latte intero
- Pesche Gialle a Metà allo Sciroppo
- Peperoni Cruschi
- Topping al Cioccolato
- Pepe all'Arancio

PROCEDIMENTO

- Per preparare la mousse al cioccolato montare in planetaria il latte ben freddo con il preparato sino a raggiungere una consistenza perfetta.
- Tagliare le pesche sciroppate a cubetti regolari.
- Creare nel piatto un disegno con il topping al cioccolato, disporre tre spuntoni di mousse con l'aiuto di un sac à poche e completare con i cubetti di pesca.
- Guarnire con il pepe all'arancio, che darà un bel contrasto dolce-salato al dessert e completare con i peperoni cruschi spezzati.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Preparato per Mousse al Cioccolato

Pesche Gialle a Metà allo Sciroppo

Peperoni Cruschi

Topping al Cioccolato

Pepe all'Arancio