

LA CIOCCOLATA CALDA GOLOSA



LA CIOCCOLATA CALDA GOLOSA

CIOCCOLATA CALDA

1.000 g latte intero
100 g **CARAÏBE 66%**
o 100 g **GUANAJA 70%**

Far bollire il latte. Versare 1/3 del liquido sui cioccolati fondenti e al latte precedentemente sciolti in modo da ottenere una consistenza liscia, elastica e lucida, quindi versare la restante quantità, premurandosi di mantenere la stessa consistenza. Riscaldare di nuovo, sbattendo vigorosamente e versando in una tazza.

MOUSSE CELAYA

250 g **CELAYA**
35 g panna intera liquida

Mescolare la MOUSSE CELAYA con la panna. Versare in un sifone con 2 cartucce di gas e lasciare raffreddare fino all'utilizzo.

PRESENTAZIONE GOLOSA

Su una tazza di cioccolata calda, versare con un sifone una nuvola di mousse CELAYA e cospargere con un velo di cacao in polvere.