

MOUSSE NATALIZIA (+4°C)



MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

800 g **WESTAFRICA 70% CHIPS**
 200 g **ALASKA EX. NEUTRO**
 250 g acqua 40°C
 1000 g panna da montare

Sciogliere il cioccolato in una terrina. Sciogliere l'Alaska nell'acqua e mettere la panna a montare. Dovrà risultare leggera. Incorporare l'Alaska al cioccolato sciolto e mescolare fino a farlo diventare omogeneo. Incorporare tutto alla panna.

BASE CROCCANTE

Q.b. **KRANFIL'S CIOCCOLATO**

Scaldare Kranfil's in microonde. Prendere degli anelli di diametro inferiore rispetto allo stampo della mousse, tagliare delle strisce di acetato per foderare il bordo degli anelli. Versare il Kranfil's per creare uno strato da utilizzare come base. Mettere a rapprendere in frigorifero.

INSERTO AL MANDARINO

150/200 g **ALASKA EX. NEUTRO**
 1000 g **FRUIT PURÉE MANDARINO**

In una terrina sciogliere l'Alaska dentro la purea al mandarino, mescolare fino a completo assorbimento e colare sopra la base Kranfil's. Mettere a rapprendere in frigorifero.

COMPOSIZIONE

Versare nello stampo di silicone una quantità di mousse come base e con una spatolina cercare di livellare al meglio. Posizionare l'inserto preparato nell'anello premendo dentro lo stampo, ultimare con mousse (per chi volesse è possibile creare un secondo inserto di mandarino). Abbattere. Decorare/rifinire a piacere (glassa o burro spray ad esempio).