

MOUSSE DI CIOCCOLATO AI FRUTTI DI BOSCO

Persone 6						<i>Chef Pellacani Leonardo</i>		
INGREDIENTI						Gr	N	
<i>Avocado</i>						200	2	
<i>Cioccolato fondente</i>						300		
<i>Olio di semi di girasole</i>						20		
<i>Albume</i>						140	4	
<i>zucchero</i>						140		
<i>Fragole/frutti di bosco</i>						400		
PROCEDURA								
<p>In un tegame a doppio fondo, scaldare a fuoco molto dolce gli albumi con lo zucchero. Mescolare continuamente per sciogliere lo zucchero. Quando il composto raggiunge la temperatura di 70°c toglierlo dal fuoco. Vuotare immediatamente il tutto nel motapanna e montarlo a neve ben ferma. Nel frattempo pelare l'avocado, tagliarlo a pezzetti e frullarlo col mixer. Continuando ad emulsionare, unire anche il cioccolato fuso a fuoco moderato con l'olio di girasole. A questo punto in una ciotola unire al cioccolato l'albume montato facendo attenzione a non smontare il composto. Frullare a crema la fragole con i frutti di bosco e posizzionarli sul fondo di una coppa. Aggiungerli con il sac au poche la mousse. Decorare con i frutti di bosco e porre in frigo per almeno due ore, prima di servire.</p>								