

RICETTE

Monoporzione Total White

di Ernst Knam per Agostoni – Cioccolato Italiano dal 1946

Copyright Bononi

Chiffon cake al limone

Ingredienti

1° Composto

250 g uova
36 g zucchero semolato
2,5 g sale
30 ml limoncello
270 g farina setacciata
4 g lievito

2° Composto

200 g zucchero
335 g albume

270 g farina setacciata
4 g lievito

Mousse al cocco

Ingredienti

1° Composto

250 g purea di cocco
250 g crema MG 35%
3 g gelatina

2° Composto – mousse cioccolato al latte

80 g albume
35 g zucchero semolato

Mousse al litchis

Ingredienti

1° Composto

200 g purea di litchis
50 ml liquore St.Germain
250 g crema MG 35%
3 g gelatina

2° Composto – mousse cioccolato al latte

80 g albume
35 g zucchero semolato

Cre moso al limone

Ingredienti

- 230 g cioccolato Biologico Bianco - AGOSTONI
- 230 g burro di cacao – ICAM LINEA PROFESSIONALE
- 230 g ChocoCrock Bianchi - ICAM LINEA PROFESSIONALE
- 275 ml succo di limone
- 85 g zucchero
- 250 g uova intere
- 170 g burro

Glassa bianca lucida

Ingredienti

- 500 ml acqua
- 600 g zucchero semolato
- 400 g destrosio
- 500 g latte condensato
- 36 g gelatina in fogli
- 280 g burro di cacao – ICAM LINEA PROFESSIONALE
- 6 g biossido di titanio