

## RICETTE

### Semifreddo Tris

di Ernst Knam per Agostoni – Cioccolato Italiano dal 1946

Copyright Bononi

Componente 1 - La Marquise

#### Ingredienti

##### 1° Composto

- 100 g tuorli
- 100 g zucchero a velo

##### 2° Composto

- 225 g albumi
- 200 g zucchero a velo

- 90 g cacao 22-24 Nacional Arriba Monorigine Ecuador - AGOSTONI
- 30 g fecola di patate
- QB zucchero semolato per spolverizzare

Componente 2 - Mousse

#### Ingredienti

##### 1° Composto – mousse cioccolato fondente

- 250 g cioccolato fondente Grand Cru Pachiza / Perù – AGOSTONI
- 250 g panna semi-montata
- 50 g tuorli
- 50 g zucchero semolato

##### 2° Composto – mousse cioccolato al latte

- 250 g cioccolato al latte Grand Cru Pachiza / Perù - AGOSTONI
- 250 g panna semi-montata
- 50 g tuorli
- 30 g zucchero semolato

##### 3° Composto – mousse cioccolato bianco

- 250 g cioccolato Biologico Bianco - AGOSTONI
- 250 g panna semi-montata
- 50 g tuorli
- 20 g zucchero semolato