

«Tout Au Chocolat» con mousse de chocolate



«Tout Au Chocolat» con mousse de chocolate: un postre que encandilará a los amantes del chocolate con cada una de sus capas.

- „Tout au Chocolat“, Pastel de Chocolate (39000722)
- Ganache de chocolate negro (70 % cobertura)
- Crema de castañas (puré de castañas endulzado, mascarpone, nata, Bailey's)
- Pan de oro
- Palomitas de maíz saladas
- Galletas amaretti desmigadas

Paso 1

Cortar una porción de «Tout Au Chocolat» transversalmente a partes iguales.



Paso 2

Colocar los trozos cortados de «Tout Au Chocolat» en una copa de cóctel.



Paso 3

Distribuir alternativamente el ganache de chocolate negro y la crema de castañas ya preparada alrededor del borde de la copa de cóctel.



Paso 4

Decorar el postre con el pan de oro, las palomitas saladas y las amaretti desmigadas.

