



FORESTA NERA BARESE

Ingredienti

PER LE MANDORLE AL CIOCCOLATO

150g mandorla affettate e tostate
100g cioccolato fondente 70% cacao minimo
50g burro di cacao

PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E AMARENE SCIROPATE (SENZA UOVA)

250g panna fresca
100g cioccolato fondente 70% cacao
3g gelatina
100g amarene sciroppate

PER LA PANNA COTTA ALL' ALLORO E LIMONE

500g panna fresca
50g zucchero
2 foglie alloro fresco
2 lembi di buccia pelata di limone
6 g gelatina

Procedimento

PER LE MANDORLE AL CIOCCOLATO

Sciogliere il burro di cacao a 60°C, successivamente unire il fondente, le mandorle tostate e modellare a piacimento.

PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Portare ad ebollizione la panna, sciogliervi all' interno il cioccolato tritato, la gelatina e quando raggiunge i 30°C unire la restante panna semimontata e colare.

PER LA PANNA COTTA

Portare a bollire 200g di panna con l' alloro ed il limone, sciogliervi poi all' interno lo zucchero e la gelatina idratata. Quando raggiunge i 30°C unire la panna semimontata e colare.