



## ZUCCOTTO AL CIOCCOLATO BIANCO E PESCHE

GUSTOSA RICETTA PER ZUCCOTTI AL CIOCCOLATO BIANCO E PESCHE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 1000
CHOCOCREAM BIANCO - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 100-120
ACQUA	g 200
LILLY NEUTRO	g 200

#### PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta, fino ad ottenere una massa leggermente montata.  
Incorporare CHOCOCREAM BIANCO, mescolando delicatamente, fino ad ottenere una struttura omogenea.

### MOUSSE ALLA PESCA

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 1000
SUCCO ALLA PESCA	g 250
POLPA DI PESCHE	g 200
LILLY NEUTRO	g 200

#### PREPARAZIONE

Semi montare la panna in planetaria con frusta.  
A parte miscelare con frusta le pesche frullate, il succo di pesca e LILLY NEUTRO.  
Unire gradualmente la miscela di pesca alla panna semi montata fino ad ottenere una crema omogenea.

### COPERTURA E DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - SCALDATO A 45°C	Q.B.
--	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà uno stampo da zuccotto con la bavarese al cioccolato, inserire un disco di rollé, la mousse alla pesca e terminare con un altro disco di rollé.

Porre lo zuccotto in abbattitore fino a completo indurimento.

Una volta congelato sformare lo zuccotto e glassarlo con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO.

Decorare a piacere.