

Iginio Massari The Sweetman, la sfida della coppa al cioccolato. VIDEO

massari-6-64f214fc

&lt;span class="mce_SELRES_start" style="width: 0px; line-height: 0; overflow: hidden; display: inline-block;" data-mce-type="bookmark"&gt;?&lt;/span&gt;

COPPA AL CIOCCOLATO CON CREMA AL CAPPUCCINO

PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO

70 g di latte
70 g di panna
7 g di tè al bergamotto
70 g di tuorli
16 g di zucchero sciolto
35 g di miele di acacia
165 g di cioccolato fondente al 70%
330 g di panna montata

PER LA CREMA TIRAMISÙ

30 g di acqua
125 g di zucchero semolato
100 g di tuorli
5 g di gelatina in fogli
280 g di mascarpone
120 g di panna liquida
120 g di panna montata

[Iginio Massari The Sweetman](#)