UOVO AL PADELLINO

CREMEUX AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Ingredienti	Preparazione
100 gr succo di frutto della passione	Portare a ebolizione
30 gr tuorli d'uovo 30 gr zucchero passato a setaccio	Preparare una crema inglese. Lasciare raffreddare.
1 foglio gelatina 12 gr acqua	Lasciare ammorbidire la gelatina in acqua e unire.
40 gr burro temperato	Unire e mescolare tutti gli ingredienti

Versare in una piastra da forno e ripartire in porzioni

BISCUIT AL CACAO

Ingredienti	Preparazione
280 gr albumi 150 gr zucchero	Unire e montare
220 gr tuorli 135 gr mandorle tritate 35 gr cioccolato fondente Callebaut strong 70-30-38 NV	. Aggiungere e mescolare

Cuocere in forno a 190 °C per 15-20 minuti.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

Ingredienti	Preparazione
250 gr sciroppo	Portare a ebollizione
130 gr tuorli d'uovo	Unire e lasciare raffreddare fino a 30°C.
500 gr cioc. al latte Callebaut select 665 NV	Fondere e aggiungere
100 gr panna fresca	Montare e mescolare dal basso