UOVO DI PASQUA

BISCUIT SENZA FARINA

Ingredienti	Preparazione
280 gr albumi 150 gr zucchero	Unire e montare a neve
220 gr tuorli 135 gr mandorle tritate 35 gr cacao in polvere Callebaut CP	Unire

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO ORIGINE MADAGASCAR

Ingredienti	Preparazione
280 gr sciroppo	Portare a ebollizione
150 gr tuorlo d'uovo	unire e lasciare raffreddare fino a 30°C
500 gr cioccolato fondente callebaut origine Madagascar	Fondere e aggiungere
1000 gr panna fresca	Montare a neve e mescolare dal basso

PANNA MONTATA

Ingredienti	Preparazione
1000 gr panna fresca con il 38 % di grassi 50 gr zucchero raffinato	Unire e montare a ¾