

## Ricette PROESPUMA a CALDO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Mousse al cioccolato caldo Alpaco

- 400 g** Latte intero UHT
- 100 g** Panna UHT 35%
- 25 g** Proespuma a caldo SOSA
- 150 g** COPERTURA ALPACO 66%

Riscaldare il latte e la panna, aggiungere il Proespuma e mescolare.  
Versare il preparato sul cioccolato sciolto.  
Emulsionare nel frullatore.  
Caricare al sifone.  
Conservare a bagno-maria per servire caldo.