

Mousse Chablon

!DOSE DORO

Ingredienti

250 g Panna PATI' WIP MULTIUSE
150 g NOBLESSE MELANGE GATEAUX
200 g Prosciutto cotto
10 g brandy
10 g senape
5 g gelatina fogli
25 g rubra
5 g Sale e pepe



Procedimento

PER LA BASE DI CUCINA: Mousse al prosciutto

Portare a 90°C la panna PATI' WIP MULTIUSE con la NOBLESSE MELANGE GATEAUX e il prosciutto. Salare e pepare poi unire la colla di pesce.

Frullare per 2 minuti nel frullato. Porre in frigo per 12 ore minimo.

Prendere la quantità desiderata e montare con sbattitrice.

Gli chablon con la mousse di prosciutto non vanno ingranelati e vanno cotti con lo stampo Cottura a 190°C.