

Παντεσπάνι Σοκολάτας

Crème Cake Base Chocolate DAWN	1.000 γρ.
Αυγά	600 γρ.
Νερό	200 γρ.
Λάδι	150 γρ.

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί για 1 λεπτό στην αργή, για 6 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Απλώνουμε σε λαμαρίνα.

Θερμοκρασία Ψησίματος: Φούρνος Αέρος: 180°C,
Φούρνος Ταμπανωτός: 200°C

Διάρκεια Ψησίματος: 8 - 10 λεπτά (τάμπερ ανοιχτά)



Μους Σοκολάτα

Novissime EUROVO	200 γρ.
Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD	40 γρ.
Σοκολάτα Κουβερτούρα Essential 54 VELICHE (λιωμένη)	350 γρ.
Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE	700 γρ.
Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD	150 γρ.
Integrattori con Fibra FABBRI	40 γρ.

Χτυπάμε μαζί το Novissime με την πρώτη ποσότητα από ινβερτοζάχαρο. Σε άλλο μπολ χτυπάμε μαζί την κρέμα γάλακτος με τη δεύτερη ποσότητα ινβερτοζάχαρο και το Integrattori. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα κουβερτούρα στο δεύτερο μείγμα. Τέλος, ενώνουμε τα δυο μείγματα αναδεύοντας απαλά.

Προαιρετικά μπορούμε να προσθέσουμε στο Μους Σοκολάτα ψημένους καραμελωμένους ξηρούς καρπούς.

Παγωτό

Βάση Παγωτού	1.000 γρ.
Delipaste Nonna FABBRI	40 γρ.
Γάλα 3,5% ELLE & VIRE	150 γρ.
Σοκολάτα Κουβερτούρα Temptation 64 VELICHE (λιωμένη)	350 γρ.

Εκτέλεση: Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί και παγώνουμε στην παγωτομηχανή.

Διακοσμούμε με **Variegato Nutty Nero FABBRI**.