



CLUB SANDWICH AL CIOCCOLATO

Il club sandwich è il panino inglese per eccellenza. Tanti buoni ingredienti racchiusi da morbide fette di pane. Noi te lo proponiamo così..



INGREDIENTI:

12 n. fette di pan brioche
8 n. cucchiaini di crema al cioccolato Emilia Zaini
100 g. cioccolato fondente Emilia
150 g. mousse al cioccolato
__ per la Mousse
300 ml panna
200 g. cioccolato extra fondente Emilia Zaini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
90 min



Porzioni
8

- 1 Preparare il pane: tagliare tutte le croste, quindi tagliare i quadrati di pan brioche così ottenuti in due triangoli.

CONSIGLIO

questo tramezzino può essere adattato ai gusti dei vostri commensali sostituendo le scaglie di cioccolato fondente con quelle di cioccolato al latte o bianco. Questa ricetta si può sfruttare per recuperare qualche avanzo di mousse

- 2 Spalmare 8 triangoli di pane con la crema al cioccolato Zaini, quindi spolverarli con abbondanti scaglie di cioccolato fondente e richiudere con una seconda fetta di pane.

- 3 preparare la mousse di cioccolato: in una bastardella fondere il cioccolato a bagnomaria. A parte, montare la panna, tenerne da parte un terzo e incorporare al resto il cioccolato fuso poco a poco con l'ausilio di una spatola. Lasciare raffreddare sia la mousse al cioccolato che la panna in frigo per un'ora circa.