

Iginio Massari The Sweetman, la sfida della coppa al cioccolato. VIDEO

massari-6-64f214fc

&lt;span class="mce_SELRES_start" style="width: 0px; line-height: 0; overflow: hidden; display: inline-block;" data-mce-type="bookmark">?

COPPA AL CIOCCOLATO CON CREMA AL CAPPUCCINO

PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO

70 g di latte

70 g di panna

7 g di tè al bergamotto

70 g di tuorli

16 g di zucchero sciolto

35 g di miele di acacia

165 g di cioccolato fondente al 70%

330 g di panna montata

PER LA CREMA TIRAMISÙ

30 g di acqua

125 g di zucchero semolato

100 g di tuorli

5 g di gelatina in fogli

280 g di mascarpone

120 g di panna liquida

120 g di panna montata

[Iginio Massari The Sweetman](#)