

**irca****Linea cioccolati "excellence"****CIOCCOLATI MONORIGINE**

Cre moso al cioccolato fondente con Monorigine Perou 70%

Latte	g 1.000
Tuorlo d'uovo	g 250
Zucchero	g 200
CIOCCOLATO MONORIGINE PEROU 70%	g 800
Burro "morbido"	g 150
LILLY NEUTRO	g 100

Miscelare zucchero e tuorlo, aggiungere il latte bollente, versare il tutto sul cioccolato e miscelare. Aggiungere il Lilly ed infine il burro morbido. Mettere in frigorifero per 5-6 ore ed utilizzare come farcitura.