

Tarta mousse de chocolate negro

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Cremoso vainilla (Tarta mousse de chocolate negro)

Dacquoise de chocolate (Tarta mousse de chocolate negro)

Mousse de chocolate Pur Caraibe (Tarta mousse de chocolate negro)

Acabados

Glaseado chocolate (Tarta mousse de chocolate negro)

Brillo espejo Olga Noskova

ELABORACIÓN

Fotos paso a paso Mavillum

Aro llenamos de mousse de chocolate e Insertamos el núcleo de cremoso de vainilla congelado.

Otra vez mousse de chocolate y al final el Dacquoise de chocolate, congelamos todo.

Está decorado con un glaseje negro, polvo de oro y decoraciones de chocolate.

El corte de Gran Canaria. Y con otra decoración.

Elaboración Mavillum

Acabado con glaseado chocolate

Acabado con brillo espejo.