

Le dolci ricette di Chocolat Stella



Mousse Stella

Ingredienti:

(per 6 porzioni)

- 300 g cioccolato fondente
PURE CRÈME STELLA
- 2 uova (facoltative)
- 5 dl panna intera

Preparazione:

- 1 sciogliere il cioccolato a bagnomaria; attenzione a non far entrare acqua nel cioccolato!
- 2 montare, ben soda, tutta la panna;
- 3 quando il cioccolato si è sciolto, amalgamare le uova e successivamente la panna (non preoccupatevi se il cioccolato si indurisce; aggiungete la panna e amalgamatela bene senza sbattere troppo forte);
- 4 lasciare raffreddare la Mousse Stella dalle 2 alle 3 ore prima di gustarla.



Cioccolata in tazza

Ingredienti:

- 150 g cioccolato fondente
PURE CRÈME STELLA
- 5 dl latte o panna
- ½ cucchiaino da tè
di maizena

Preparazione:

- 1 scaldare il latte o panna
con il cioccolato;
- 2 separatamente far
sciogliere ½ cucchiaino
da tè di maizena in un po'
di latte freddo;
- 3 aggiungerla nella
cioccolata e rimestare;
- 4 servire e gustare!



Informazioni

**PER INFORMAZIONI CONTATTATECI
PER EMAIL O TELEFONICAMENTE**

 negozio.stella@swisschocolate.ch

 +41 91 857 01 41

**La Bottega del Cioccolato
Giubiasco**
Via alle Gerre 28
6512 Giubiasco

Orario di apertura:
dal lunedì al venerdì
08:30–12:00 e
13:30–17:30
(giovedì fino alle 18:00)

Tel.: +41 91 857 01 41

**La Bottega del cioccolato
Bellinzona**
Stazione FFS
6500 Bellinzona

Orario di apertura:
dal lunedì al venerdì
08:00–19:00
sabato e domenica
09:00–19:00

Tel.: +41 91 291 36 30