

# FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

## Musse de Chocolate com Cachaça

### CATEGORIA

Sobremesas

### CHEF RESPONSÁVEL

Alex Sotero e equipe

### DESCRIÇÃO

Musse intensa com toque alcoólico.

### INGREDIENTES

Chocolate meio amargo, manteiga, ovos, açúcar, cachaça.

### MODO DE PREPARO

O chocolate é derretido com manteiga. As gemas são incorporadas, seguidas da cachaça. As claras batidas em neve entram delicadamente, garantindo leveza.

### TEMPO MÉDIO DE PREPARO

2 horas (geladeira)

### RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Contém lactose | Contém ovo | Alcool

### SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Taça individual

### HARMONIZAÇÃO

Licor ou café forte

### CUSTO MÉDIO

R\$ 18-22

Versão: v1.0 | Data: 16/10/2025