



# PÂTE À BOMBE MOUSSE DE CHOCOLATE (RECETA BÁSICA)

👤 Advanced level

**Mousse de chocolate con un sabor delicado y redondo ideal para rellenar diferentes postres**



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## COMPOSICIÓN FINAL

### PREPARACIÓN DE PÂTE À BOMBE :

- Mezcla la yema con el azúcar y calienta hasta 60 °C.
- Coloca la mezcla en una batidora planetaria y mezcla a velocidad media hasta que alcance una estructura cremosa (temperatura de unos 25°C).

### PREPARACIÓN DE GANACHE:

- Hierva el agua (1), añada el chocolate y mezcla. Cuando el ganache alcance una temperatura de 40 °C , vierte el pâte à bombe y mezcla suavemente.

### PÂTE À BOMBE PREPARACIÓN DE MOUSSE:

- Bate la crema hasta que adquiera una consistencia suave (batida ligeramente) para todos los chocolates negros, mientras que debe estar bien batida para todos los demás chocolates.
- Mezcla con un batidor el agua (2) y LILLY NEUTRO (donde sea necesario), añádelo a la crema y luego, mezcla.
- Añade la crema a la mezcla de ganache pâte à bombe y mezcla.
- Vierte en el molde de silicona y refrigera.

**IMPORTANTE:** Si quieres un producto listo para consumir, bate la crema un poco más.



Extraordinary  
made simple.