

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

Pastry chef

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:

-Hierve el agua (1), añade 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.