



MOUSSE DE CHOCOLATE CREMOSO (RECETAS BÁSICAS)

👤 Advanced level

Crema batida a base de chocolate, caracterizada por una estructura gruesa



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

COMPOSICIÓN FINAL

- Hierve la crema (1) y viértela sobre el chocolate. Emulsiona para obtener un ganache brillante.
- Rehidrata LILLY NEUTRO con agua y añade la crema (2); luego añade la mezcla al ganache y mezcla.
- Refrigerar (4 °C) durante una noche.
- Bate la mezcla en una batidora planetaria a velocidad media hasta que quede ligera y espumosa.
- Almacena y consume a temperatura positiva (5 °C).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.