



MOUSSE AL CIOCCOLATO CON LILLY NEUTRO (RICETTE DI BASE)

👤 Livello intermedio

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

COMPOSIZIONE FINALE

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.