



# 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

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 76%

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%

acqua - 1  
panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

acqua - 2

### PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.  
180g Vedi sotto il processo di preparazione.  
250g  
30g  
30g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68%

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

panna 35% m.g. - 1  
acqua - 1  
panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

acqua - 2

### PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%.  
50g Vedi sotto il processo di preparazione.  
130g  
200g  
30g  
30g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

---

### INGREDIENTI

#### SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

panna 35% m.g. - 1

acqua - 1

panna 35% m.g. - 2

#### LILLY NEUTRO

acqua - 2

### PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%.  
Vedi sotto il processo di preparazione.

50g

110g

200g

30g

30g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 38%

---

### INGREDIENTI

#### SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

panna 35% m.g. - 1

acqua - 1

panna 35% m.g. - 2

#### LILLY NEUTRO

acqua - 2

### PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 38%.  
75g Vedi sotto il processo di preparazione.

65g

200g

35g

35g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

---

### INGREDIENTI

#### RENO CONCERTO LATTE 34%

in alternativa

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g. - 1

acqua - 1

panna 35% m.g. - 2

#### LILLY NEUTRO

acqua - 2

### PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e lactee caramel.  
Vedi sotto il processo di preparazione.

65g

65g

200g

35g

35g

## UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

#### SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g. - 1

acqua - 1

panna 35% m.g. - 2

#### LILLY NEUTRO

acqua - 2

### PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente.

40g Vedi sotto il processo di preparazione.

80g

200g

35g

35g

## UTILIZZANDO GIANDUIA LATTE

---

### INGREDIENTI

#### RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

panna 35% m.g. - 1

acqua - 1

panna 35% m.g. - 2

#### LILLY NEUTRO

acqua - 2

### PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte.

40g Vedi sotto il processo di preparazione.

80g

240g

50g

50g

## UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

#### SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

panna 35% m.g. - 1

acqua - 1

panna 35% m.g. - 2

#### LILLY NEUTRO

acqua - 2

### PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con nocciolato bianco.

40g Vedi sotto il processo di preparazione.

60g

240g

50g

50g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

in alternativa

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g. - 1

acqua - 1

panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

acqua - 2

### PREPARAZIONE

200g Formulazione bilanciata con cioccolato bianco.

Vedi sotto il processo di preparazione.

40g

60g

240g

50g

50g

## 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE