



MOUSSE AL CIOCCOLATO CON LILY NEUTRO (RICETTE DI BASE)

chef 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
LILY 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
LILY 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

LILY 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

LILY 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

LILY 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

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE