



# MOUSSE AL CIOCCOLATO A BASE DI PÂTE À BOMBE (RICETTE DI BASE)

chef Livello avanzato

**Mousse al cioccolato con gusto delicato e rotondo ideale per la farcitura di svariati dolci**

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 76%

### INGREDIENTI

zucchero semolato  
tuorli d'uovo  
acqua - 1  
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%  
panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

50g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.  
100g Vedi sotto il processo di preparazione.  
130g  
210g  
400g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68%

### INGREDIENTI

zucchero semolato  
tuorli d'uovo  
acqua - 1  
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%  
panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

50g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%.  
100g Vedi sotto il processo di preparazione.  
110g  
240g  
400g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

---

### INGREDIENTI

zucchero semolato

tuorli d'uovo

acqua - 1

### SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

50g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%.

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

110g

270g

400g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 38%

---

### INGREDIENTI

zucchero semolato

tuorli d'uovo

acqua - 1

### SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

50g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38%.

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

110g

350g

400g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

---

### INGREDIENTI

zucchero semolato

tuorlo d'uovo

acqua - 1

### RENO CONCERTO LATTE 34%

in alternativa

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g.

acqua - 2

### LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

50g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e Lactee Caramel.

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

100g

350g

400g

30g

60g

## UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

zucchero semolato

tuorli d'uovo

acqua - 1

### SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

50g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente.

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

120g

350g

400g

## UTILIZZANDO GIANDUIA LATTE

---

### INGREDIENTI

zucchero semolato

tuorli d'uovo

acqua - 1

### RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

panna 35% m.g.

acqua - 2

### LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

50g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte.

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

85g

300g

400g

25g

50g

## UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

zucchero semolato

tuorli d'uovo

acqua - 1

### SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

acqua - 2

### LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

50g Formulazione bilanciata con nocciolato bianco.

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

90g

300g

400g

40g

80g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

zucchero semolato	
tuorli d'uovo	
acqua - 1	
<u>RENO CONCERTO BIANCO 31,50%</u>	
in alternativa	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	
panna 35% m.g.	
acqua - 2	
<u>LILLY NEUTRO</u>	

### PREPARAZIONE

50g	Formulazione bilanciata con cioccolato bianco.
100g	Vedi sotto il processo di preparazione.
90g	
300g	
400g	
40g	
80g	

## Composizione finale

---

### PREPARAZIONE PÂTE À BOMBE:

- Miscelare i tuorli con lo zucchero e riscaldare a 60°C.
- Versare in planetaria e montare a media velocità fino al raggiungimento di un composto cremoso e spumoso (temperatura di 25°C circa).

### PREPARAZIONE GANACHE:

- A parte far bollire l'acqua (1), aggiungere il cioccolato e mixare.

### PREPARAZIONE MOUSSE A BASE DI PÂTE À BOMBE:

- Quando la ganache avrà raggiunto i 40°C incorporare la pate a bombe miscelando delicatamente.
- Montare a parte la panna fino ad avere una consistenza morbida (semi montata) per tutti i cioccolati fondenti, mentre dovrà essere ben montata per tutti gli altri cioccolati.
- Miscelare con frusta l'acqua (2) ed il LILLY NEUTRO dove presenti ed aggiungerli alla panna e miscelare.
- Aggiungere la panna al composto di ganache e pâte à bombe miscelando delicatamente.
- Versare direttamente negli stampi di silicone e congelare.

**AVVERTENZE:** per un utilizzo immediato, con sac a poche, sarà necessario montare di più la panna.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

**PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE**