



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

👤 Livello avanzato

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



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## 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.



Extraordinary  
made simple.