



# 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

## 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

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

in alternativa

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

acqua - 2

LILLY NEUTRO

### 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