

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

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

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