

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

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 76%

zucchero semolato	50g
tuorli d'uovo	100g
acqua - (1)	130g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%	210g
panna 35% m.g.	400g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68%

zucchero semolato	50g
tuorli d'uovo	100g
acqua - (1)	110g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	240g
panna 35% m.g.	400g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

zucchero semolato	50g
tuorli d'uovo	100g
acqua - (1)	110g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	270g
In alternativa	
RENO CONCERTO FONDENTE 58%	
In alternativa	
RENO CONCERTO FONDENTE 64%	
panna 35% m.g.	400g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%.
Vedi sotto il processo di preparazione.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 38%

zucchero semolato	50g
tuorli d'uovo	100g
acqua - (1)	110g
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	350g
panna 35% m.g.	400g

Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38%.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

zucchero semolato	50g
tuorlo d'uovo	100g
acqua - (1)	100g
RENO CONCERTO LATTE 34%	350g
In alternativa	
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	
panna 35% m.g.	400g
acqua - (2)	30g
LILLY NEUTRO	60g

Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e Lactee Caramel.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

zucchero semolato	50g
tuorli d'uovo	100g
acqua - (1)	120g
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	350g
panna 35% m.g.	400g

Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO GIANDUIA LATTE

zucchero semolato	50g
tuorli d'uovo	100g
acqua - (1)	85g
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	300g
panna 35% m.g.	400g
acqua - (2)	25g
LILLY NEUTRO	50g

Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

zucchero semolato	50g
tuorli d'uovo	100g
acqua - (1)	90g
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	300g
panna 35% m.g.	400g
acqua - (2)	40g
LILLY NEUTRO	80g

Formulazione bilanciata con nocciolato bianco.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

zucchero semolato	50g	Formulazione bilanciata con cioccolato bianco.
tuorli d'uovo	100g	Vedi sotto il processo di preparazione.
acqua - (1)	90g	
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	300g	
In alternativa		
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO		
panna 35% m.g.	400g	
acqua - (2)	40g	
LILLY NEUTRO	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.