



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	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%. Vedi sotto il processo di preparazione.
tuorli d'uovo	100g	
acqua - (l)	130g	
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%	210g	
panna 35% m.g.	400g	

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68%

zucchero semolato	50g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%. Vedi sotto il processo di preparazione.
tuorli d'uovo	100g	
acqua - (l)	110g	
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	240g	
panna 35% m.g.	400g	



Extraordinary
made simple.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

zucchero semolato	50g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%. Vedi sotto il processo di preparazione.
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	

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 38%

zucchero semolato	50g	Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38%. Vedi sotto il processo di preparazione.
tuorli d'uovo	100g	
acqua - (1)	110g	
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	350g	
panna 35% m.g.	400g	

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34% E LACTEE CAMEL

zucchero semolato	50g	Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e Lactee Caramel. Vedi sotto il processo di preparazione.
tuorlo d'uovo	100g	
acqua - (1)	100g	
RENO CONCERTO LATTE 34%	350g	
In alternativa		
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL		
panna 35% m.g.	400g	
acqua - (2)	30g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	60g	

UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

zucchero semolato	50g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente. Vedi sotto il processo di preparazione.
tuorli d'uovo	100g	
acqua - (1)	120g	
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	350g	
panna 35% m.g.	400g	



Extraordinary
made simple.

UTILIZZANDO GIANDUIA LATTE

zucchero semolato	50g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte. Vedi sotto il processo di preparazione.
tuorli d'uovo	100g	
acqua - (1)	85g	
<u>RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%</u>	300g	
panna 35% m.g.	400g	
acqua - (2)	25g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	50g	

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

zucchero semolato	50g	Formulazione bilanciata con nocciolato bianco. Vedi sotto il processo di preparazione.
tuorli d'uovo	100g	
acqua - (1)	90g	
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	300g	
panna 35% m.g.	400g	
acqua - (2)	40g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	80g	

UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

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



Extraordinary
made simple.