



# MOUSSE CREMOSA VEGANA (RICETTE DI BASE)

chef Livello base

## UTILIZZANDO VEGAN DF

### INGREDIENTI

panna interamente vegetale - 1  
SINFONIA VEGAN M\*LK DF  
panna interamente vegetale - 2

### PREPARAZIONE

190g Formulazione bilanciata con cioccolato vegan df.  
220g Vedi sotto il processo di preparazione.  
200g

## Composizione finale

- Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.
- Aggiungerlo alla panna (2) liquida, quindi emulsionare.
- Mettere in frigorifero a 4°C per una notte.
- Montare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.
- Conservare e consumare a temperatura positiva (5°C).



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE