



MOUSSE CREMOSA VEGANA (RICETTE DI BASE)

👤 Livello base



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

UTILIZZANDO VEGAN DF

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

190g
220g
200g

Formulazione bilanciata con cioccolato vegan df.
Vedi sotto il processo di preparazione.

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).