

MOUSSE CREMOSA VEGANA (RICETTE DI BASE)

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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE