



MOUSSE CREMOSA VEGANA (RICETTE DI BASE)

👤 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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE