



# MOUSSE AL CIOCCOLATO A BASE DI ALBUMI (RICETTE DI BASE)

 Livello avanzato

Mousse al cioccolato molto areata ideale per la farcitura di dolci al cucchiaio.

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 76%

### INGREDIENTI

#### SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%

panna 35% m.g.  
acqua  
Tuorlo pastorizzato  
albumi  
zucchero semolato

### PREPARAZIONE

250g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.  
170g Vedi sotto il processo di preparazione.  
20g  
60g  
200g  
50g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68%

### INGREDIENTI

#### SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

panna 35% m.g.  
Tuorlo pastorizzato  
albumi  
zucchero semolato

### PREPARAZIONE

280g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%.  
160g Vedi sotto il processo di preparazione.  
60g  
200g  
50g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

---

### INGREDIENTI

#### SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

panna 35% m.g.

Tuorlo pastorizzato

albumi

zucchero semolato

### PREPARAZIONE

320g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%.

Vedi sotto il processo di preparazione.

160g

60g

200g

50g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 38%

---

### INGREDIENTI

#### SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

panna 35% m.g.

#### LILLY NEUTRO

Tuorlo pastorizzato

albumi

zucchero semolato

### PREPARAZIONE

350g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38%.

160g Vedi sotto il processo di preparazione.

20g

60g

200g

40g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

---

### INGREDIENTI

#### RENO CONCERTO LATTE 34%

in alternativa

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g.

#### LILLY NEUTRO

Tuorlo pastorizzato

albumi

zucchero semolato

### PREPARAZIONE

370g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e Lactee Caramel.

Vedi sotto il processo di preparazione.

160g

30g

60g

200g

30g

## UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

#### SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g.

#### LILLY NEUTRO

Tuorlo pastorizzato

albumi

zucchero semolato

### PREPARAZIONE

350g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente

170g Vedi sotto il processo di preparazione.

20g

60g

200g

40g

## UTILIZZANDO GIANDUIA LATTE

---

### INGREDIENTI

#### RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

panna 35% m.g.

#### LILLY NEUTRO

Tuorlo pastorizzato

albumi

zucchero semolato

### PREPARAZIONE

370g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia al latte.

160g Vedi sotto il processo di preparazione.

45g

60g

200g

30g

## UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

#### SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

#### LILLY NEUTRO

Tuorlo pastorizzato

albumi

zucchero semolato

### PREPARAZIONE

370g Formulazione bilanciata con nocciolato bianco

160g Vedi sotto il processo di preparazione.

50g

60g

200g

30g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

in alternativa

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

Tuorlo pastorizzato

albumi

zucchero semolato

### PREPARAZIONE

380g Formulazione bilanciata con cioccolato bianco.

Vedi sotto il processo di preparazione.

160g

45g

60g

200g

30g

## Composizione finale

---

-Portare la panna ad ebollizione, aggiungere il LILLY NEUTRO miscelando con frusta.

-Aggiungere il cioccolato precedentemente fuso a bassa temperatura (35°C circa) e miscelare bene con frusta o con mixer ad immersione formando una ganache.

-Aggiungere i tuorli d'uovo pastorizzati e miscelare bene.

-Montare l'albume pastorizzato con lo zucchero.

-Quando la ganache avrà una temperatura di circa 35°C incorporare in due volte gli albumi montati miscelando delicatamente.

-Conservare in frigorifero.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE