

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

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

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