



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.

RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore



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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.