



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

chef 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'albumo 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