



# MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO CON LILLY NEUTRO

chef Livello intermedio

**Mousse al cioccolato CARAMEL ORO ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C**

## REALIZZAZIONE MOUSSE

### INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO

panna 35% m.g. - (1)

acqua - (1)

panna 35% m.g. - (2)

### LILLY NEUTRO

acqua - (2)

### PREPARAZIONE

200g -Fondere il cioccolato a 45°C.

40g -Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa

60g -Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad

240g immersione creando una ganache fluida.

50g -A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).

50g -Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.



RICETTA CREATA DA:

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE