



MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO CON LILLY NEUTRO

 Livello intermedio

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

REALIZZAZIONE MOUSSE

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL 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