

## MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO CON LILLY NEUTRO

□ Livello intermedio

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

## **Composizione finale**

- -Fondere il cioccolato a 45°C.
- -Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- -Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- -A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- -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