



# MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)

👤 Livello intermedio

Crema montata a base di cioccolato caratterizzata da una maggiore struttura e corposità.

## UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 76%

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1

[SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%](#)

panna 35% m.g. - 2

[LILLY NEUTRO](#)

acqua

### PREPARAZIONE

150g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.

150g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

20g

20g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 68%

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1

[SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%](#)

panna 35% m.g. - 2

[LILLY NEUTRO](#)

acqua

### PREPARAZIONE

150g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%.

170g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

20g

20g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

in alterantiva

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

acqua

### PREPARAZIONE

150g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%.

190g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

20g

20g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 38%

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

acqua

### PREPARAZIONE

150g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38%.

210g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

40g

40g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 34% e LACTEE CARAMEL

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1

RENO CONCERTO LATTE 34%

in alternativa

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

acqua

### PREPARAZIONE

150g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e lactee caramel.

230g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

40g

40g

## UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

acqua

### PREPARAZIONE

150g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente.

230g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

50g

50g

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

acqua

### PREPARAZIONE

150g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte.

250g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

40g

40g

## UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO e CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

in alternativa

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

in alternativa

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

acqua

### PREPARAZIONE

150g Formulazione bilanciata con nocciolato bianco e cioccolato bianco

280g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

50g

50g

## Composizione finale

---

-Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.

-A parte reidrattare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2) liquida, quindi emulsionare con la ganache.

-Mettere in frigorifero a 4°C per una notte.

-Montare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.

-Conservare e consumare a temperatura positiva (5°C).



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE