



MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)

chef 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

LILY 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

LILY 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

LILY 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 reidratare LILY 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

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE