

MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)

Livello intermedio

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



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 75-76%

panna 35% m.g. - (1)	150g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%	150g
panna 35% m.g. - (2)	200g
LILLY NEUTRO	20g
acqua	20g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 68%

panna 35% m.g. - (1)	150g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	170g
panna 35% m.g. - (2)	200g
LILLY NEUTRO	20g
acqua	20g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

panna 35% m.g. - (1)	150g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	190g
In alternativa	
RENO CONCERTO FONDENTE 58%	
In alternativa	
RENO CONCERTO FONDENTE 64%	
panna 35% m.g. - (2)	200g
LILLY NEUTRO	20g
acqua	20g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%.
Vedi sotto il processo di preparazione.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 38%

panna 35% m.g. - (1)	150g
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	210g
panna 35% m.g. - (2)	200g
LILLY NEUTRO	40g
acqua	40g

Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38%.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g. - (1)	150g
RENO CONCERTO LATTE 34%	230g
In alternativa	
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	
panna 35% m.g. - (2)	200g
LILLY NEUTRO	40g
acqua	40g

Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e lactee caramel.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g. - (1)	150g
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	230g
panna 35% m.g. - (2)	200g
LILLY NEUTRO	50g
acqua	50g

Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

panna 35% m.g. - (1)	150g
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	250g
panna 35% m.g. - (2)	200g
LILLY NEUTRO	40g
acqua	40g

Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte.
Vedi sotto il processo di preparazione.

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO E CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g. - (1)	150g
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	280g
In alternativa	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	
In alternativa	
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	
panna 35% m.g. - (2)	200g
LILLY NEUTRO	50g
acqua	50g

Formulazione bilanciata con nocciolato bianco e cioccolato bianco
Vedi sotto il processo di preparazione.

COMPOSIZIONE FINALE

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