



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)
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
76%

panna 35% m.g. - (2)
LILLY NEUTRO
acqua

150g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.
150g Vedi sotto il processo di preparazione.
200g
20g
20g

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 68%

panna 35% m.g. - (1)
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
68%

panna 35% m.g. - (2)
LILLY NEUTRO
acqua

150g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%.
170g Vedi sotto il processo di preparazione.
200g
20g
20g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

panna 35% m.g. - (1)	150g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%. Vedi sotto il processo di preparazione.
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	190g	
In alternativa		
RENO CONCERTO FONDENTE 58%		
In alternativa		
RENO CONCERTO FONDENTE 64%		
panna 35% m.g. - (2)	200g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	20g	
acqua	20g	

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 38%

panna 35% m.g. - (1)	150g	Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38%. Vedi sotto il processo di preparazione.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	210g	
panna 35% m.g. - (2)	200g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	40g	
acqua	40g	

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g. - (1)	150g	Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e lactee caramel. Vedi sotto il processo di preparazione.
RENO CONCERTO LATTE 34%	230g	
In alternativa		
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL		
panna 35% m.g. - (2)	200g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	40g	
acqua	40g	

UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g. - (1)	150g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente. Vedi sotto il processo di preparazione.
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	230g	
panna 35% m.g. - (2)	200g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	50g	
acqua	50g	



Extraordinary
made simple.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

panna 35% m.g. - (1)	150g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte. Vedi sotto il processo di preparazione.
<u>RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%</u>	250g	
panna 35% m.g. - (2)	200g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	40g	
acqua	40g	

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO E CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g. - (1)	150g	Formulazione bilanciata con nocciolato bianco e cioccolato bianco Vedi sotto il processo di preparazione.
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	280g	
In alternativa SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO		
In alternativa SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO		
panna 35% m.g. - (2)	200g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	50g	
acqua	50g	

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).



Extraordinary
made simple.