



MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO A BASE DI PÂTE À BOMBE (RICETTA DI BASE)

 Livello avanzato

Mousse al cioccolato con gusto delicato e rotondo ideale per la farcitura di svariati dolci.

MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO A BASE DI PÂTE À BOMBE

INGREDIENTI

zucchero semolato
tuorli d'uovo
acqua - (1)
SINFONIA CAMEL ORO
panna 35% m.g.
acqua - (2)
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

50g Formulazione bilanciata con cioccolato camel oro.
100g Vedi sotto il processo di preparazione.
100g
300g
400g
40g
80g

Composizione finale

PREPARAZIONE PÂTE À BOMBE:

-Miscelare i tuorli con lo zucchero e riscaldare a 60°C.

-Versare in planetaria e montare a media velocità fino al raggiungimento di un composto cremoso e spumoso (temperatura di 25°C circa).

PREPARAZIONE GANACHE:

-A parte far bollire l'acqua (1), aggiungere il cioccolato e mixare.

PREPARAZIONE MOUSSE A BASE DI PÂTE À BOMBE:

-Quando la ganache avrà raggiunto i 40°C incorporare la pate a bombe miscelando delicatamente.

-Montare a parte la panna fino ad avere una consistenza morbida (semi montata) per tutti i cioccolati fondenti, mentre dovrà essere ben montata per tutti gli altri cioccolati.

-Miscelare con frusta l'acqua (2) ed il LILLY NEUTRO dove presenti ed aggiungerli alla panna e miscelare.

-Aggiungere la panna al composto di ganache e pâte à bombe miscelando delicatamente.

-Versare direttamente negli stampi di silicone e congelare.

AVVERTENZE: per un utilizzo immediato, con sac a poche, sarà necessario montare di più la panna.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE