



# 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.



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO A BASE DI PÂTE À BOMBE

zucchero semolato	50g
tuorli d'uovo	100g
acqua - (1)	100g
SINFONIA CAMEL ORO	300g
panna 35% m.g.	400g
acqua - (2)	40g
<u>LILLY NEUTRO</u>	80g

Formulazione bilanciata con cioccolato camel oro.  
Vedi sotto il processo di preparazione.



Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.