



MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO CAMEL ORO (RICETTA 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

MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

panna 35% m.g. - (1)
SINFONIA CAMEL ORO
panna 35% m.g. - (2)
LILLY NEUTRO
acqua

150g
280g
200g
50g
50g

- 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).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.