



MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO CAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

👤 Livello intermedio

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

MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

150g -Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino
280g ad ottenere una ganache lucida.
200g -A parte reidratare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2)
50g liquida, quindi emulsionare con la ganache.
50g -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).



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE