



# MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

chef Livello intermedio

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

## MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1)

### SINFONIA CARAMEL 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