

MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

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

Composizione finale

- -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).



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE