



# 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 bollire la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.
- 280g
- 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