



MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO A BASE DI ALBUMI (RICETTA DI BASE)

chef Livello avanzato

Mousse al cioccolato molto areata ideale per la farcitura di dolci al cucchiaio.

MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO A BASE DI ALBUMI

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

Tuorlo pastorizzato
albumi
zucchero semolato

PREPARAZIONE

- 360g -Portare la panna ad ebollizione, aggiungere il LILLY NEUTRO miscelando
160g con frusta.
45g -Aggiungere il cioccolato precedentemente fuso a bassa temperatura (35°C
60g circa) e miscelare bene con frusta o con mixer ad immersione formando una
200g ganache.
30g -Aggiungere i tuorli d'uovo pastorizzati e miscelare bene.
-Montare l'albumine pastorizzato con lo zucchero.
-Quando la ganache avrà una temperatura di circa 35°C incorporare in due
volte gli albumi montati miscelando delicatamente.
-Conservare in frigorifero.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE