



# MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO A BASE DI ALBUMI (RICETTA DI BASE)

👤 Livello avanzato

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



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO A BASE DI ALBUMI

SINFONIA CAMEL ORO

panna 35% m.g.

[LILLY NEUTRO](#)

Tuorlo pastorizzato

albumi

zucchero semolato

360g

160g

45g

60g

200g

30g

-Portare la panna ad ebollizione, aggiungere il LILLY NEUTRO miscelando con frusta.

-Aggiungere il cioccolato precedentemente fuso a bassa temperatura (35°C circa) e miscelare bene con frusta o con mixer ad immersione formando una ganache.

-Aggiungere i tuorli d'uovo pastorizzati e miscelare bene.

-Montare l'albume 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.