



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.

MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO A BASE DI ALBUMI

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

Tuorlo pastorizzato

albumi

zucchero semolato

PREPARAZIONE

- 360g -Portare la panna ad ebollizione, aggiungere il LILLY NEUTRO miscelando con frusta.
- 160g
- 45g -Aggiungere il cioccolato precedentemente fuso a bassa temperatura (35°C circa) e miscelare bene con frusta o con mixer ad immersione formando una ganache.
- 60g
- 200g
- 30g -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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE