MOUSSE AL CIOCCOLATO CON LILLY NEUTRO (RICETTE DI BASE)



Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

Recipe variants:

- **Mousse cioccolato fondente 76%**
- **Mousse cioccolato fondente 64%**
- **Mousse cioccolato fondente 56%**
- **Mousse cioccolato al latte 38%**
- **Mousse cioccolato al latte 33,6%**
- **Mousse cioccolato bianco 31,50%**
- **Mousse cioccolato lactee caramel **
- **Mousse cioccolato gianduia fondente **
- **Mousse cioccolato fondente 68%**
- **Mousse cioccolato fondente 58%**
- **Mousse cioccolato fondente 54,5%**
- **Mousse cioccolato al latte 34%**
- **Mousse cioccolato bianco 33%**
- **Mousse cioccolato bianco 28%**
- **Mousse cioccolato caramel oro**
- **Mousse cioccolato gianduia latte**

irca GROUP
Extraordinary made simple.

- **Mousse cioccolato nocciolato bianco**
- **Mousse cioccolato pistacchio**

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE 76%

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE FONDENTE 76%

Sinfonia cioccolato fondente 76%	200g
Acqua - 1	180g
Panna 35% m.g. - 2	250g
Lilly neutro	30g
Acqua - 2	30g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE 68%

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE FONDENTE 68%

Sinfonia cioccolato fondente 68%	200g
Panna 35%m.g. - 1	50g
Acqua - 1	130g
Panna 35% m.g. - 2	200g
Lilly neutro	30g
Acqua - 2	30g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE 64%

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE FONDENTE 64%

Reno concerto cioccolato fondente 64%	200g
Panna 35%m.g. - 1	50g
Acqua - 1	110g
Panna 35% m.g. - 2	200g
Lilly neutro	30g
Acqua - 2	30g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE 58%

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE FONDENTE 58%

Reno concerto cioccolato fondente 58%	200g
Panna 35%m.g. - 1	50g
Acqua - 1	110g
Panna 35% m.g. - 2	200g
Lilly neutro	30g
Acqua - 2	30g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE 56%

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE FONDENTE 56%

Sinfonia cioccolato fondente 56%	200g
Panna 35%m.g. - 1	50g
Acqua - 1	110g
Panna 35% m.g. - 2	200g
Lilly neutro	30g
Acqua - 2	30g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE FONDENTE 54,5%

Reno X cioccolato fondente 54,5%	200g
Panna 35%m.g. - 1	50g
Acqua - 1	110g
Panna 35% m.g. - 2	200g
Lilly neutro	30g
Acqua - 2	30g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE 38%

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE AL LATTE 38%

Sinfonia cioccolato al latte 38%	200g
Panna 35%m.g. - 1	75g
Acqua - 1	65g
Panna 35% m.g. - 2	200g
Lilly neutro	35g
Acqua - 2	35g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE 34%

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE AL LATTE 34%

Reno Concerto cioccolato al latte 34%	200g
Panna 35%m.g. - 1	65g
Acqua - 1	65g
Panna 35% m.g. - 2	200g
Lilly neutro	35g
Acqua - 2	35g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE AL LATTE 33,6%

Reno X cioccolato al latte 33,6%	200g
Panna 35%m.g. - 1	65g
Acqua - 1	65g
Panna 35% m.g. - 2	200g
Lilly neutro	35g
Acqua - 2	35g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO 33%

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

Sinfonia cioccolato bianco 33%	200g
Panna 35% m.g. - 1	40g
Acqua - 1	60g
Panna 35% m.g. - 2	240g
Lilly neutro	50g
Acqua - 2	50g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

31,50%

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

Reno Concerto cioccolato bianco 31,50%	200g
Panna 35% m.g. - 1	40g
Acqua - 1	60g
Panna 35% m.g. - 2	240g
Lilly neutro	50g
Acqua - 2	50g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO 28%

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO 28%

Reno X cioccolato bianco 28%	200g
Panna 35% m.g. - 1	40g
Acqua - 1	60g
Panna 35% m.g. - 2	240g
Lilly neutro	50g
Acqua - 2	50g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE AL LACTEE CARAMEL

Reno Concerto cioccolato lactee caramel	200g
Panna 35%m.g. - 1	65g
Acqua - 1	65g
Panna 35% m.g. - 2	200g
Lilly neutro	35g
Acqua - 2	35g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO CARAMEL ORO

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO

Aurea cioccolato caramel oro	200g
Panna 35% m.g. - 1	40g
Acqua - 1	60g
Panna 35% m.g. - 2	240g
Lilly neutro	50g
Acqua - 2	50g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE AL CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

Sinfonia cioccolato gianduia fondente	200g
Panna 35% m.g. - 1	40g
Acqua - 1	80g
Panna 35% m.g. - 2	200g
Lilly neutro	35g
Acqua - 2	35g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE AL CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

Reno concerto cioccolato gianduia latte	200g
Panna 35% m.g. - 1	40g
Acqua - 1	80g
Panna 35% m.g. - 2	240g
Lilly neutro	50g
Acqua - 2	50g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE AL CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

Sinfonia cioccolato Nocciolato Bianco	200g
Panna 35% m.g. - 1	40g
Acqua - 1	60g
Panna 35% m.g. - 2	240g
Lilly neutro	50g
Acqua - 2	50g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

Variant **MOUSSE al cioccolato con lilly neutro (ricette di base)**

MOUSSE CIOCCOLATO PISTACCHIO

Livello avanzato

Mousse al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

MOUSSE AL CIOCCOLATO PISTACCHIO

Aurea cioccolato pistacchio - Domori	200g
Panna 35% m.g. - 1	40g
Acqua - 1	60g
Panna 35% m.g. - 2	240g
Lilly neutro	50g
Acqua - 2	50g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.