

- Mousse cioccolato gianduia fondente
- Mousse cioccolato nocciolato bianco
- Mousse cioccolato gianduia latte
- Mousse cioccolato pistacchio



Extraordinary
made simple.

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%

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

Acqua - 2

200g

180g

250g

30g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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%

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

Acqua - 2

200g

50g

130g

200g

30g

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%

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

Acqua - 2

200g

50g

110g

200g

30g

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%

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

Acqua - 2

200g

50g

110g

200g

30g

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%

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

Acqua - 2

200g

50g

110g

200g

30g

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%
Panna 35% m.g. - 1
Acqua - 1
Panna 35% m.g. - 2
[Lilly neutro](#)
Acqua - 2

200g
50g
110g
200g
30g
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%

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

Acqua - 2

200g

75g

65g

200g

35g

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.

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%

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

Acqua - 2

200g

65g

65g

200g

35g

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%

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

Acqua - 2

200g

65g

65g

200g

35g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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%

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

Acqua - 2

200g

40g

60g

240g

50g

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%

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

Acqua - 2

200g

40g

60g

240g

50g

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.

MOUSSE CIOCCOLATO LACTEE

CAMEL

👤 Livello avanzato

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

MOUSSE AL LACTEE CAMEL

Reno Concerto cioccolato lactee
caramel

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

Lilly neutro

Acqua - 2

200g

65g

65g

200g

35g

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 CAMEL ORO

👤 Livello avanzato

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

Aurea cioccolato caramel oro

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

Lilly neutro

Acqua - 2

200g

40g

60g

240g

50g

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

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

Lilly neutro

Acqua - 2

200g

40g

80g

200g

35g

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

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

Lilly neutro

Acqua - 2

200g

40g

80g

240g

50g

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

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

Acqua - 2

200g

40g

60g

240g

50g

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

Panna 35% m.g. - 1

Acqua - 1

Panna 35% m.g. - 2

Lilly neutro

Acqua - 2

200g

40g

60g

240g

50g

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.