

# MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

## CREMA MONTATA A BASE DI CIOCCOLATO CARATTERIZZATA DA UNA MAGGIORE STRUTTURA E CORPOSITÀ.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ E E







#### MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G (1)	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 280
PANNA 35% M.G (2)	g 200
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50

### **COMPOSIZIONE FINALE**

- -Portare a bollore la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.
- -A parte reidratare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2) liquida, quindi emulsionare con la ganache.
- -Mettere in frigorifero a 4°C per una notte.
- -Montare in planetaria a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.
- -Conservare e consumare a temperatura positiva (5°C).





## RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

si consiglia, per esaltare il gusto, di aggiungere il 2% di sale.

