



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

MOUSSE AL CIOCCOLATO MOLTO AREATA IDEALE PER LA FARCITURA DI DOLCI AL CUCCHIAIO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO A BASE DI ALBUMI

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO	g 360
PANNA 35% M.G.	g 160
LILLY NEUTRO	g 45
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30

#### COMPOSIZIONE FINALE

- 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.

#### 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.