

MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO CON LILLY NEUTRO

MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO IDEALE PER LA FARCITURA DI SVARIATI DOLCI CON CONSERVAZIONE E SERVIZIO A +5°C

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







REALIZZAZIONE MOUSSE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 200
PANNA 35% M.G (1)	g 40
ACQUA - (1)	g 60
PANNA 35% M.G (2)	g 240
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA - (2)	g 50

COMPOSIZIONE FINALE

- -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.

N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

