



MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO CAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL 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 reidrattare 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.