



MOUSSE CREMOSA VEGANA (RICETTE DI BASE)

UTILIZZANDO VEGAN DF

INGREDIENTI

PANNA INTERAMENTE VEGETALE - 1	g 190
SINFONIA VEGAN M*LK DF	g 220
PANNA INTERAMENTE VEGETALE - 2	g 200

COMPOSIZIONE FINALE

- Portare a bollire la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.
- Aggiungerlo alla panna (2) liquida, quindi emulsionare.
- 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