



## MOUSSE AL CIOCCOLATO CON LILLY NEUTRO (RICETTE DI BASE)

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 75-76%

#### INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 200
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
ACQUA - 1	g 180
PANNA 35% M.G. - 2	g 250
LILLY NEUTRO	g 30
ACQUA - 2	g 30

### UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68-70-72%

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 200
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - 1	g 50
ACQUA - 1	g 130
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 30
ACQUA - 2	g 30

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 200
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - 1	g 50
ACQUA - 1	g 110
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 30
ACQUA - 2	g 30

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 38%

---

### INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 200
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - 1	g 75
ACQUA - 1	g 65
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 35
ACQUA - 2	g 35

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34% E LACTEE CAMEL

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%	g 200
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - 1	g 65
ACQUA - 1	g 65
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 35
ACQUA - 2	g 35

## UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 200
PANNA 35% M.G. - 1	g 40
ACQUA - 1	g 80
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 35
ACQUA - 2	g 35

## UTILIZZANDO GIANDUIA LATTE

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 200
PANNA 35% M.G. - 1	g 40
ACQUA - 1	g 80
PANNA 35% M.G. - 2	g 240
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA - 2	g 50

## UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	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

**INGREDIENTI**

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	g 200
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	
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.



**RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE