



MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO CON LILLY NEUTRO

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



REALIZZAZIONE MOUSSE

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL 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