



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 bollore 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