Mousse al cioccolato Caramel Oro con Lilly Neutro

Mousse al cioccolato CARAMEL ORO ideale per la farcitura di svariati dolci con conservazione e servizio a +5°C

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

REALIZZAZIONE MOUSSE

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL 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