

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 CARAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%	g 200
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - 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

UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

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