

MOUSSE AL CIOCCOLATO A BASE DI ALBUMI (RICETTE DI BASE)

MOUSSE AL CIOCCOLATO MOLTO AREATA IDEALE PER LA FARCITURA DI DOLCI AL CUCCHIAIO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 75-76%

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	

g 170 PANNA 35% M.G. ACQUA g 20 TUORLO PASTORIZZATO g 60 g 200 ALBUMI

g 50 **ZUCCHERO SEMOLATO**

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68-70-72%

INGREDIENTI

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 280

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA

PANNA 35% M.G. g 160 g 60 TUORLO PASTORIZZATO g 200 ALBUMI

g 50 **ZUCCHERO SEMOLATO**



UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 320
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 160
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 38%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 350
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 160
LILLY NEUTRO	g 20
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 40



UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34%	g 370
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 160
LILLY NEUTRO	g 30
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30

UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 350
PANNA 35% M.G.	g 170
LILLY NEUTRO	g 20
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 40



UTILIZZANDO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	g 370
PANNA 35% M.G.	g 160
LILLY NEUTRO	g 45
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 370
PANNA 35% M.G.	g 160
LILLY NEUTRO	g 50
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30



UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	g 380
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 160
LILLY NEUTRO	g 45
TUORLO PASTORIZZATO	g 60
ALBUMI	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30

COMPOSIZIONE FINALE

- -Portare la panna ad ebollizione, aggiungere il LILLY NEUTRO miscelando con frusta.
- -Aggiungere il cioccolato precedentemente fuso a bassa temperatura (35°C circa) e miscelare bene con frusta o con mixer ad immersione formando una ganache.
- -Aggiungere i tuorli d'uovo pastorizzati e miscelare bene.
- -Montare l'albume pastorizzato con lo zucchero.
- -Quando la ganache avrà una temperatura di circa 35°C incorporare in due volte gli albumi montati miscelando delicatamente.
- -Conservare in frigorifero.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

