



MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO A BASE DI ALBUMI (RICETTA DI BASE)

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO A BASE DI ALBUMI

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 360
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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

si consiglia, per esaltare il gusto, di aggiungere il 2% di sale.