



MOUSSE CREMOSA AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)

CREMA MONTATA A BASE DI CIOCCOLATO CARATTERIZZATA DA UNA MAGGIORE STRUTTURA E CORPOSITÀ.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 75-76%

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 150
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 20
ACQUA	g 20

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 68-70-72%

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 170
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 20
ACQUA	g 20

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 190
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 20
ACQUA	g 20

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 38%

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 210
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 34% E LACTEE CAMEL

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 150
RENO CONCERTO LATTE 34%	g 230
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40

UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 150
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 230
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 150
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 250
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 150
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	g 280
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50

COMPOSIZIONE FINALE

- Portare a bollire la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.
- A parte reidratare LILLY NEUTRO con acqua e aggiungerlo alla panna (2) liquida, quindi emulsionare con la ganache.
- 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