



MOUSSE AL CIOCCOLATO A BASE DI PÂTE À BOMBE (ricette di base)

Mousse al cioccolato con gusto delicato e rotondo ideale per la farcitura di svariati dolci

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 75-76%

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
TUORLI D'UOVO	g 100
ACQUA - 1	g 130
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 210
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 400

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68-70-72%

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
TUORLI D'UOVO	g 100
ACQUA - 1	g 110
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 240
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 400

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
TUORLI D'UOVO	g 100
ACQUA - 1	g 110
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 270
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 400

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 38%

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
TUORLI D'UOVO	g 100
ACQUA - 1	g 110
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 350
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 400

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34% E LACTEE CAMEL

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
TUORLO D'UOVO	g 100
ACQUA - 1	g 100
RENO CONCERTO LATTE 34%	g 350
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 400
ACQUA - 2	g 30
LILLY NEUTRO	g 60

UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
TUORLI D'UOVO	g 100
ACQUA - 1	g 120
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 350
PANNA 35% M.G.	g 400

UTILIZZANDO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
TUORLI D'UOVO	g 100
ACQUA - 1	g 85
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 300
PANNA 35% M.G.	g 400
ACQUA - 2	g 25
LILLY NEUTRO	g 50

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
TUORLI D'UOVO	g 100
ACQUA - 1	g 90
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 300
PANNA 35% M.G.	g 400
ACQUA - 2	g 40
LILLY NEUTRO	g 80

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
TUORLI D'UOVO	g 100
ACQUA - 1	g 90
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	
PANNA 35% M.G.	g 400
ACQUA - 2	g 40
LILLY NEUTRO	g 80

COMPOSIZIONE FINALE**PREPARAZIONE PÂTE À BOMBE:**

- Miscelare i tuorli con lo zucchero e riscaldare a 60°C.
- Versare in planetaria e montare a media velocità fino al raggiungimento di un composto cremoso e spumoso (temperatura di 25°C circa).

PREPARAZIONE GANACHE:

- A parte far bollire l'acqua (1), aggiungere il cioccolato e mixare.

PREPARAZIONE MOUSSE A BASE DI PÂTE À BOMBE:

- Quando la ganache avrà raggiunto i 40°C incorporare la pate a bombe miscelando delicatamente.
- Montare a parte la panna fino ad avere una consistenza morbida (semi montata) per tutti i cioccolati fondenti, mentre dovrà essere ben montata per tutti gli altri cioccolati.
- Miscelare con frusta l'acqua (2) ed il LILLY NEUTRO dove presenti ed aggiungerli alla panna e miscelare.
- Aggiungere la panna al composto di ganache e pâte à bombe miscelando delicatamente.
- Versare direttamente negli stampi di silicone e congelare.

AVVERTENZE: per un utilizzo immediato, con sac a poche, sarà necessario montare di più la panna.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE