



MOUSSE DE CHOCOLATE CON LILLY NEUTRO (RECETA BÁSICA)

👤 Advanced level

Mousse de chocolate ideal para rellenos de postres.

COMPOSICIÓN FINAL

- Derrite el chocolate a 45 °C.
- Calienta el líquido (1) a unos 20 °C.
- Añade el chocolate y mezcla con una batidora de mano para obtener un ganache fluido.
- Bate ligeramente la crema (2) con LILLY NEUTRO y agua (2).
- Añade gradualmente la crema batida ligeramente al ganache (25-30 °C) con una espátula.