



MOUSSE DE CHOCOLATE ELABORADO CON CLARAS DE HUEVO (RECETA BÁSICA)

👤 Advanced level

Mousse de chocolate ideal para rellenar postres cremosos .

COMPOSICIÓN FINAL

- Hierva la nata, añada LILLY NEUTRO y mezcla con el batidor.
- Funde el chocolate a 35 °C y añádelo a la nata, mezcla con batidora de mano.
- Añade la yema pasteurizada y mezcla.
- Mezcla las claras de huevo pasteurizadas con el azúcar.
- Cuando el ganache haya alcanzado una temperatura de unos 35 °C, incorpora gradualmente las claras de huevo mezclando suavemente.
- Guárdalo en un frigorífico.