



MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC LILLY NEUTRO (RECETTE DE BASE)

👤 Intermediate level

Mousse au chocolat idéale pour les garnitures de desserts.

COMPOSITION FINALE

- Faire fondre le chocolat à 45°C.
- Réchauffer le liquide (1) à environ 20 C.
- Ajouter le chocolat et mélanger avec un mixeur à main pour obtenir une ganache fluide.
- Semi-fouetter la crème (2) avec LILLY NEUTRO et de l'eau (2).
- Ajouter progressivement la crème semi-fouettée à la ganache (25-30 °C) à l'aide d'une spatule.