



MOUSSE AU CHOCOLAT CRÉMEUSE (RECETTES DE BASE)

👤 Intermediate level

Crème fouettée à base de chocolat caractérisée par une structure épaisse

COMPOSITION FINALE

- Porter la crème (1) à ébullition et la verser sur le chocolat. Emulsionner pour obtenir une ganache brillante.
- Réhydrater LILLY NEUTRO avec de l'eau et y ajouter la crème (2), puis ajouter le mélange à la ganache et mélanger.
- Mettre au frigo (4 °C) pour une nuit.
- Fouetter le mélange dans un mélangeur planétaire à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux.
- Garder et consommer à température positive (5 °C).