



## 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 CARAMEL

---

### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| ZUCCHERO SEMOLATO                             | g 50  |
| TUORLO D'UOVO                                 | g 100 |
| ACQUA - 1                                     | g 100 |
| RENO CONCERTO LATTE 34%                       | g 350 |
| RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - 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