



MOUSSE DE CHOCOLATE COM LILLY NEUTRO (RECEITA BÁSICA)

👤 Advanced level

Mousse de chocolate ideal para recheios de sobremesas.

FINAL COMPOSITION

- Derreta o chocolate a 45 °C.
- Aqueça o líquido (1) a cerca de 20 °C.
- Adicione o chocolate e misture com um liquidificador manual para obter um ganache fluido.
- Bata o creme (2) com LILLY NEUTRO e água (2).
- Adicione gradualmente o creme semi-batido na ganache (25-30 °C) usando uma espátula.