



MOUSSE DE CHOCOLATE FEITO COM CLARAS DE OVO (RECEITA BÁSICA)

👤 Advanced level

Mousse de chocolate ideal para recheiar sobremesas cremosas.

FINAL COMPOSITION

- Leve o creme para ferver, adicione o LILLY NEUTRO e misture com o batedor.
- Derreta o chocolate a 35 °C e adicione-o ao creme, misture com o liquidificador manual.
- Adicione a gema pasteurizada e misture.
- Bata as claras pasteurizadas com o açúcar.
- Quando o ganache atingir uma temperatura de cerca de 35 °C, incorpore gradualmente as claras misturando suavemente.
- Guarde-o na geladeira.