



# MOUSSE CREMOSA DE CHOCOLATE (RECEITAS BÁSICAS)

🏠 Advanced level

**Mousse à base de chocolate caracterizada por uma textura espessa**

## FINAL COMPOSITION

- Leve o creme (1) para ferver e despeje-o sobre o chocolate. Emulsione para obter um ganache brilhante.
- Reidrate o LILLY NEUTRO com água e adicione-lhe o creme (2); em seguida, incorpore a mistura ao ganache e misture.
- Coloque na geladeira (4 °C) durante uma noite.
- Bata a mistura em uma batedeira planetária em velocidade média até ficar leve e espumosa. -Armazene e consuma em temperatura ambiente (5 °C).