



MOUSSE DE CHOCOLATE CAMEL ORO PÂTE À BOMBE

👤 Advanced level

Mousse de chocolate com sabor delicado e aveludado ideal para rechear diversas sobremesas.

FINAL COMPOSITION

PREPARAÇÃO DA PÂTE À BOMBE:

- Misture a gema com açúcar e aqueça até 60 °C.
- Coloque a mistura em uma batedeira planetária e misture em velocidade média até atingir uma estrutura cremosa (temperatura de cerca de 25 °C).

PREPARAÇÃO DO GANACHE:

- Ferva a água (1), adicione o chocolate e misture. Quando o ganache atingir uma temperatura de 40 °C, despeje a pâte à bombe e misture suavemente.

PREPARAÇÃO DA MOUSSE PÂTE À BOMBE:

- Bata o creme até ter uma consistência macia (semi-batido) para todos os chocolates amargos, enquanto deve ser bem batido para todos os outros chocolates.
- Misture com um batedor a água (2) e o LILLY NEUTRO (quando necessário) e adicione ao creme e misture.
- Adicione o creme à mistura de ganache pâte à bombe e misture.
- Despeje na forma de silicone e leve ao congelador.

IMPORTANTE: se desejar algo pronto para uso, é necessário bater o creme um pouco mais.



Extraordinary
made simple.