

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE



Ingredienti:

- 400 g Pâte a Bombè – Eurovo Bakery Innovation;
- 520 g cioccolato monorigine lait Madagascar 38% gocce – Irca;
- 600 g panna Nata 35% - Ken;
- Stampi silicone

Procedimento:

Montare la Pâte a Bombè, precedentemente scaldata a 24°C circa, in planetaria con frusta.

Montare la panna a $\frac{3}{4}$.

Sciogliere il cioccolato in microonde a 45°C ed unire i tre composti, seguendo il seguente ordine:

1. $\frac{1}{3}$ di panna con il cioccolato fuso;
2. Aggiungere la Pâte a Bombè;
3. Infine unire la restante panna.

Composizione:

Con una sac a poche, inserire la mousse negli stampi in silicone. A piacere, chiudere le mousse con un ritaglio di pan di spagna roullé. Oppure aggiungere alla base dello stampo, prima di inserire la mousse, un sottile strato di crumble.

Livellare la mousse nello stampo e mettere in abbattitore.

