

MOUSSE LEGGERA AL DULCEY

Quantità espresse in grammi (anche i liquidi)

Totale	Gelatina 200 Bloom	Acqua per idratazione	Latte	Cioccolato Dulcey	Panna 35% semimontata
100	1	5	19	36	39
200	2	10	38	72	78
300	3	15	57	108	117
400	4	20	76	144	156
500	5	25	95	180	195
600	6	30	114	216	234
700	7	35	133	252	273
800	8	40	152	288	312
900	9	45	171	324	351
1000	10	50	190	360	390
1100	11	55	209	396	429
1200	12	60	228	432	468

Idratate la gelatina nell'acqua fredda.

Riscaldare il latte fino a bollore e aggiungete la gelatina idratata.

Inserite il liquido nel cioccolato Dulcey tritato emulsionando con un mixer a immersione.

Quando il composto sarà sceso a 35°C, versatelo nella panna semimontata in tre volte.

