

**irca****Linea Horeca****LILLY**

Mousse di cioccolato al latte

RENO LATTE 33-35	g 600
Panna liquida	g 300
Panna montata (con l'aggiunta di gr.100 di LILLY NEUTRO e gr 100 di acqua)	g 200

Fondere a 50°C il cioccolato al latte, aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. Incorporare delicatamente la panna appena montata (si consiglia di aggiungere la panna in due volte). Stendere negli appositi stampi precedentemente oliati e zuccherati (zucchero a velo) uno strato sottile di pan di Spagna o swiss roll al cacao o bianco; riempire formando due strati separati da un sottile foglio di pan di Spagna o swiss roll al cacao o bianco e porre in frigorifero per almeno quattro ore od in freezer. Decorare la superficie con MIRROR CIOCCOLATO, CIOCCOLATO BIANCO o GIANDUIA e decorare a piacere con filetti di cioccolato e frutta.