

# UNO, DUE, TRE MOUSSE



mousse e sorbetti



tempo di preparazione  
45 min



difficoltà  
●○○

## INGREDIENTI

### Daquoise

50 g latte intero  
2 g scorza d'arancia  
**50 g Ocumare 72%**  
**8 g cacao 22-24%**  
85 g polvere di mandorle  
85 g zucchero a velo  
20 g farina 00  
110 g albume  
25 g zucchero

### Crema inglese

192 g panna (35% mg)  
192 g latte intero  
77 g tuorlo  
38 g zucchero

### Mousse al cioccolato fondente Ocumare 72%

85 g crema inglese  
**179 g Ocumare 72%**  
113 g panna UHT 35%

### Mousse al cioccolato al latte Ocumare 38%

85 g crema inglese  
**286 g Ocumare 38%**  
113 g panna UHT 35%

### Mousse al cioccolato Bianco latte

85 g crema inglese  
5 g massa di gelatina (170° Bloom)  
**250 g Bianco-latte 35%**  
113 g panna UHT 35%

## PROCEDIMENTO

### Daquoise

Mescolare con fermezza il latte e la scorza d'arancia. Rimuovere dalla fonte di calore. Aggiungere il cacao e portare di nuovo a bollore. Versare i liquidi sul cioccolato fuso. Emulsionare il composto e far raffreddare. Montare gli albumi e aggiungere lo zucchero gradualmente. Prendere 1/3 degli albumi e aggiungerli alla ganache. Incorporare con delicatezza. Aggiungere le polveri setacciate (polvere di mandorle, zucchero a velo, farina) e la parte restante degli albumi. Stendere la massa montata in una teglia con della carta da forno. Cuocere in forno a 170°C per 25 minuti.

### Crema inglese

Scaldare latte e panna. Mescolare i tuorli con lo zucchero. Versare in 2 tranches i liquidi nei tuorli e zuccheri. Uniformare con una frusta. Riportare il tutto sulla fonte di calore e con una marisa tenere in movimento la miscela, fino a raggiungere 83°C.

### Mousse al cioccolato fondente Ocumare 72%

Versare la crema inglese sul cioccolato sciolto. Quando il composto raggiunge la temperatura di 39-40°C aggiungere la panna montata al 70%. Amalgamare con una spatola in silicone.

### Mousse al cioccolato al latte Ocumare 38%

Versare la crema inglese sul cioccolato sciolto. Quando il composto raggiunge la temperatura di 37-38°C aggiungere la panna montata al 70%. Amalgamare con una spatola in silicone.

### Mousse al cioccolato Bianco latte

Versare la crema inglese e la gelatina sul cioccolato sciolto. Quando il composto raggiunge la temperatura di 35-36°C aggiungere la panna montata al 70%. Amalgamare con una spatola in silicone.

### Composizione

In un anello in acciaio inox disporre come base un disco di daquoise. Primo strato di mousse al cioccolato fondente Ocumare 72%. Secondo strato di cioccolato al latte Ocumare 38%. Terzo strato di cioccolato Bianco 35%.

