

---

## **MOUSSE TENDRE DE LICHU AMB CAMEL**

---

### BISCUIT CLÀSSIC

-Pa de pessic convencional

### CREMA DE CAMEL

200 g nata Castillo fresca 35%  
200 g caramel  
100 g **Cobertura Blanca ANEO 34% WEISS**  
4 g gelatina en fulles  
2 g sal

-Fer un caramel sec amb el sucre, afegir la nata, la gelatina i la sal. Emulsionar amb la xocolata blanca. Reposar.  
Incorporar cereals cruixents de xocolata entre la mousse i la ganache de caramel.

### GANACHE TENDRE XOCOLATA

450 g nata Castillo Fresca 35%  
50 g glucosa  
50 g Sucre invertit  
400 g **Cobertura Negra 64% Li Chu WEISS**  
960 g nata Castillo Fresca 35%

-Escalfar els 450 gr de nata amb la glucosa i el sucre invertit. Emulsionar amb la xocolata i al final afegir la nata líquida freda. Deixar reposar al motlle desitjat.

### GLASEJAT NEGRE BAKELS

-Glasejar directe amb **BAKELS Chocolate Glaze (Mirror)** i decorar.

