

Julechokolade mousse

Ingrédients

- 125g fuldmælk
- 125g fløde
- 3g gelatine
- 100g æggehvider
- 60g sukker
- 280g chokolade fra Caraïbes
- 100g æggehvider
- 200g sukker

Préparation

1. Jeg ved, at ikke alle har tid, udstyr eller vilje til at lave en julesvamp til julemiddagen, men der findes også andre dessertideer, der er enklere og hurtigere at lave, men lige så lækre; for eksempel denne chokolade mousse (i en delingsversion eller individuelle portioner), toppet med små juletræer lavet af marcipan, vil se meget smuk ud på dit festbord Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood til at lave schweizisk marcipan: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / kode FLAVIEDREAM = tilbehøret til pasta og multifunktionel skål + en Le Creuset skål gratis ved køb af en Cooking chef / kommercielt samarbejde.
2. mine sprøjteposer kommer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 gratis (tilknyttet).
3. Ingredienser :Jeg har brugt chokolade fra Caraïbes fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
4. Jeg har brugt æggehvider i pulver fra Guy Demarle til glasuren: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 gratis (tilknyttet).
5. Forberedelsestid : 30 minutter + hvile + 2 til 3 timers bagningTil 8 personer : Chokolade mousse à l'ancienne (opskrift fra Valrhona) : fuldmælk fløde gelatine æggehvider sukker chokolade fra Caraïbes Læg gelatinen i blød i koldt vand.
6. Varm mælken og fløden op, og tilsæt derefter den rehydrerede gelatine.
7. Hæld den varme væske over den smeltede chokolade, og rør godt for at opnå en glat og skinnende ganache.
8. Når ganachen er omkring 42/45°C, piskes æggehviderne stive og tilsættes sukkeret.
9. Fold dem forsigtigt ind i ganachen, og hæld straks moussen i din serveringsskål (en stor skål til en delingsversion eller individuelle ramekiner).
10. Juletræer lavet af schweizisk marcipan : æggehvider sukker Jeg har lavet min schweiziske marcipan med Cooking chef, så der er ikke brug for termometer eller vandbad, men jeg giver dig fremgangsmåden uden det: Pisk æggehviderne med sukkeret over et vandbad, indtil temperaturen når omkring 50 til 55°C.
11. Tag derefter din skål ud af vandbadet og fortsæt med at piske marcipanen, indtil den er helt afkølet, den skal blive glat, luftig og skinnende.
12. Pip marcipanen ud på en bageplade dækket med bagepapir med en stjernetyl, (jeg dryssede dem med lidt vaniljepulver) og bag dem ved højst 100°C i 2 til 3 timer.
13. Du kan endda lade dem stå i den slukkede ovn efter bagningen for at tørre dem helt.
14. Ved servering, tilsæt juletræerne på din mousse og nyd det!