

Senovaj okolada muso

Ingrédients

- 60g da plena lakto
- 250g da plena likva kremo
- 160g da okolado Guanaja

Préparation

1. Post la tiramisu sen krudaj ovoĵoj kiu tiom plaĉis al vi, jen recepto por okolada muso surbaze de chantilly, ideala por infanoj, gravedi antaŭ virinoj aŭ iuj, kiuj volas ŝui ;) Ingrediencoj : Mi uzis la okuladon Guanaja de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
2. Preparotempo : 10 minutoj + ripozo Por 6 personoj : Ingrediencoj : da plena lakto da plena likva kremo da okulado Guanaja Recepto : Fandi la okuladon malrapide.
3. Fari varmigi la lakton, poste verŝi ĝin plurfoje sur la okuladon, miksanĵe bone post ĉiu aldono por havi bonan emulsion.
4. Kiam la miksaĵo estas je 60°C, bati la kremon en chantilly ne tro firma.
5. Kiam la miksaĵo estas je 55°C, aldonu delikate la batitan kremon per la spatulo.
6. Verŝu en individuajn potojn aŭ en malgrandan bovlon por versio por dividi, poste lasu kristaliĝi dum 2 ĝis 3 horoj minimume en la fridujo.
7. Jivara, kaj en tiu kazo atendi, ke la miksaĵo estu je 50°C antaŭ ol aldoni la batitan kremon.
8. Poste, vi nur devas aldoni (aŭ ne) tion, kion vi volas sur la muson (rostitaj hazeloj, kakao-gruo, florasalo...) kaj ŝui!