

Mousse de chocolate sin huevos

Ingrédients

- 60g de leche entera
- 250g de crema líquida entera
- 160g de chocolate Guanaja

Préparation

1. Después del tiramisú sin huevos crudos que tanto les gustó, aquí tienen una receta de mousse de chocolate a base de chantilly, ideal para los niños, las mujeres embarazadas o todos aquellos que quieran disfrutar ;)

Ingredientes : He utilizado el chocolate Guanaja de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).

2. Tiempo de preparación : 10 minutos + reposo
Para 6 personas : Ingredientes : de leche entera de crema líquida entera de chocolate Guanaja Receta : Derrita el chocolate suavemente.

3. Caliente la leche, luego viértala en varias veces sobre el chocolate mezclando bien después de cada adición para obtener una buena emulsión.

4. Cuando la mezcla esté a 60°C, monte la crema a punto de nieve no demasiado firme.

5. Cuando la mezcla esté a 55°C, añada delicadamente la crema montada con una espátula.

6. Vierta en tarros individuales o en un pequeño bol para una versión para compartir, luego deje cristalizar durante 2 a 3 horas como mínimo en el refrigerador.

7. Jivara, y en este caso esperar a que la mezcla esté a 50°C antes de añadir la crema montada.

8. Luego, solo tiene que añadir (o no) lo que desee sobre la mousse (avellanas tostadas, grué de cacao, flor de sal...) y disfrutar !