

Mousse de chocolate blanco y vainilla en fantasma (Halloween)

Ingrédients

- 65g de leche entera
- 3g de gelatina
- 225g de chocolate Ivoire
- 250g de crema líquida entera
- 1 vaina de vainilla
- 200g de crema líquida entera
- 20g de azúcar glas
- 1 galleta tipo cigarrillo de chocolate o mikado por tarro de mousse

Préparation

1. ¡Si estás buscando una receta rápida y fácil de hacer para Halloween con (o sin) niños, estás en el lugar correcto!
2. Aquí, nada de cerebros falsos o dedos ensangrentados (no es realmente mi taza de té), sino pequeñas mousses de chocolate blanco al estilo fantasma, súper fáciles de hacer, que encantarán a grandes y pequeños
Ingredientes :He utilizado la vainilla Norohy, las chispas de chocolate y el chocolate Ivoire de Valrhona :
código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Tiempo de preparación : 30 minutos + mínimo 2h de reposoPara 6 personas : La mousse de chocolate blanco & vainilla : de leche entera de gelatina de chocolate Ivoire de crema líquida entera 1 vaina de vainilla Hidrata la gelatina en agua fría.
4. Derrite suavemente el chocolate blanco (no importa si no se derrite completamente).
5. Calienta la leche con las semillas de la vaina de vainilla.
6. Agrega la gelatina hidratada a la leche caliente, luego viértela en varias veces sobre el chocolate derretido, mezclando bien cada vez.
7. Termina con una batidora de inmersión si es posible para obtener una ganache suave y brillante.
8. Cuando la ganache esté a unos 50°C, monta la crema líquida en chantilly no demasiado firme y agrégala delicadamente a la ganache.
9. Vierte la mousse obtenida en tarros individuales (o en un gran plato para hacer un bosque de fantasmas para compartir).
10. Deja cristalizar en el refrigerador.
11. La chantilly : de crema líquida entera de azúcar glas Monta la crema líquida en chantilly con el azúcar glas, luego pasa inmediatamente a los acabados.
12. Los acabados : galleta tipo cigarrillo de chocolate o mikado por tarro de mousse Chispas de chocolate para los ojos Cuando la mousse haya cristalizado y la chantilly esté montada, inserta la galleta en el centro de cada mousse.
13. Luego extiende chantilly alrededor (puedes usar una manga pastelera pero también hacerlo simplemente con una cuchara).
14. Agrega los "ojos", ¡y a disfrutar!