

Mousse de chocolate navideña

Ingrédients

- 125g de leche entera
- 125g de nata líquida entera
- 3g de gelatina
- 100g de claras de huevo
- 60g de azúcar granulada
- 280g de chocolate Caraïbes
- 100g de claras de huevo
- 200g de azúcar granulada

Préparation

1. Sé que no todo el mundo tiene el tiempo, el material o la voluntad para hacer un tronco para la cena de Navidad, pero también existen otras ideas de postres más simples y rápidos de realizar, pero igual de deliciosos; por ejemplo, esta mousse de chocolate (en versión para compartir o bien individual), coronada con pequeños árboles de Navidad de merengue, será muy bonita en su mesa festiva. Material: He utilizado mi Cooking Chef de Kenwood para hacer el merengue suizo: código FLAVIE = 3 accesorios a elegir gratis con la compra de un cooking chef / código FLAVIEDREAM = los accesorios laminador y bol multifuncional + un plato Le Creuset gratis con la compra de un Cooking chef / colaboración comercial.
2. mis mangas pasteleras vienen de Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a indicar en la inscripción para 10 gratis (afiliado).
3. Ingredientes: He utilizado el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. He utilizado las claras de huevo en polvo de Guy Demarle para el glaseado: código de patrocinio FLAVIE10 a indicar en la inscripción para 10 gratis (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 30 minutos + reposo + 2 a 3 horas de cocción Para 8 personas: Mousse de chocolate a la antigua (receta Valrhona): de leche entera de nata líquida entera de gelatina de claras de huevo de azúcar granulada de chocolate Caraïbes Hidrata la gelatina en agua fría.
6. Calienta la leche y la nata, luego añade la gelatina hidratada.
7. Vierte el líquido caliente sobre el chocolate previamente derretido, mezcla bien para obtener una ganache suave y brillante.
8. Cuando la ganache esté a unos 42/45°C, monta las claras a punto de nieve y añádelas con el azúcar.
9. Incorpora suavemente a la ganache, luego vierte inmediatamente la mousse en su recipiente de servicio (un gran bol para una versión para compartir, o bien en ramequines individuales).
10. Árboles de Navidad de merengue suizo: de claras de huevo de azúcar granulada He realizado mi merengue suizo en el Cooking chef, así que no es necesario un termómetro ni baño maría, pero te doy el procedimiento sin eso: Bate las claras de huevo con el azúcar granulada en un baño maría hasta alcanzar una temperatura de aproximadamente 50 a 55°C.
11. Luego, retira tu bol del baño maría y continúa batiendo el merengue hasta que se enfríe completamente, debe volverse suave, esponjoso y brillante.
12. Dibuja el merengue en una bandeja cubierta con papel sulfurizado con una boquilla rizada (yo los espolvoreé con un poco de polvo de vainilla) y luego hornea a un máximo de 100°C durante 2 a 3 horas de cocción.
13. Puedes incluso dejarlos en el horno apagado al final de la cocción para terminar de secarlos.

14. En el momento de servir, añade los árboles sobre tu mousse y ¡disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com