

Mousse de chocolate (casa Chapon)

Ingrédients

- 185g de chocolate negro
- 100g de leche semidescremada
- 1 yema de huevo
- 6 claras de huevo
- 37g de azúcar de caña

Préparation

1. No es la primera receta de mousse de chocolate en el blog, pero esta es perfecta si, como yo, a menudo tienes claras de huevo para gastar, para cambiar un poco de los financiers y otros macarons. Se trata de la receta de la casa Chapon, encontrada en la cuenta de Instagram de la Academia del gusto.
2. ¡Un batidor eléctrico y unas horas de espera y listo!
3. Ingredientes: He utilizado el chocolate Caribe de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación: 20 minutos + reposo en el refrigerador Para 4 a 6 mousses de chocolate según su tamaño: Ingredientes: de chocolate negro de leche semidescremada 1 yema de huevo aras de huevo de azúcar de caña Opcional: perlas crujientes de chocolate y/o granillo de cacao y/o flor de sal para decorar
Receta: Llevar la leche a ebullición.
5. Verterla sobre el chocolate parcialmente derretido o finamente picado, mezclar bien y luego agregar la yema de huevo y mezclar nuevamente, para obtener una ganache bien brillante.
6. Montar las claras con el azúcar no demasiado firmes, incorporarlas delicadamente al chocolate y luego verter la mousse en las verrinas (o en un bol para una versión para compartir).
7. Poner en el refrigerador unas horas (o una noche), luego decorar al gusto y disfrutar.