

Joulusuklaamousse

Ingrédients

- 8 hengelle:
- 125g täysmaitoa
- 125g täyskermaa
- 3g liivatetta
- 100g munanvalkuaista
- 60g sokeria
- 280g Caraïbes-suklaata
- 100g munanvalkuaisia
- 200g sokeria

Préparation

1. tiedän, että kaikilla ei ole aikaa, välineitä tai halua tehdä joulupöytään kakkua, mutta on myös muita yksinkertaisempia ja nopeampia jälkiruokaideoita, jotka ovat yhtä herkullisia; esimerkiksi tämä suklaamousse (jaettuna tai yksittäisinä annoksina), jonka päällä on pieniä marenkipuita, näyttää todella kauniilta juhlapöydällänne Välineet: Käytin Kenwoodin Cooking Chefia sveitsiläisen marengin valmistamiseen: koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi Cooking Chefin oston yhteydessä / koodi FLAVIEDREAM = laminoija ja monitoimikulho + Le Creuset -astia ilmaiseksi Cooking Chefin oston yhteydessä / kaupallinen yhteistyö.
2. pursotuspussini ovat Guy Demarlestä: suosituskoodi FLAVIE10 ilmoittautumisen yhteydessä 10 lahjakortti (kumppanuus).
3. Ainekset: Käytin Caraïbes-suklaata Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennus kaikista tuotteista (kumppanuus).
4. Käytin Guy Demarlen munanvalkuaisjauhetta kuorrutukseen: suosituskoodi FLAVIE10 ilmoittautumisen yhteydessä 10 lahjakortti (kumppanuus).
5. Valmistusaika: 30 minuuttia + lepo + 2-3 tuntia kypsennystä 8 hengelle: Perinteinen suklaamousse (Valrhona-resepti): täysmaitoa täyskermaa liivatetta munanvalkuaista sokeria Caraïbes-suklaata Liota liivate kylmässä vedessä.
6. Kuumenna maito ja kerma, lisää sitten liotettu liivate.
7. Kaada kuuma neste sulatetun suklaan päälle, sekoita hyvin, jotta saat sileän ja kiiltävän ganachen.
8. Kun ganache on noin 42/45°C, vatkaa munanvalkuaiset vaahdoksi ja lisää sokeri.
9. Sekoita ne varovasti ganachen joukkoon ja kaada mousse heti tarjoiluastiaan (suuri salaattiastia jaettavaksi tai yksittäisiin annoksiin).
10. Marenkipuut: munanvalkuaisia sokeria Tein sveitsiläisen marengin Cooking Chefilla, joten ei tarvitse lämpömittaria tai vesihaudetta, mutta annan ohjeet ilman niitä: Vatkaa munanvalkuaiset sokerin kanssa vesihauteessa, kunnes lämpötila on noin 50-55°C.
11. Poista sitten kulho vesihauteesta ja jatka marengin vatkaamista, kunnes se on täysin jäähtynyt, sen tulee olla sileä, kuohkea ja kiiltävä.
12. Pursota marenki leivinpaperilla vuoratulle pellille kammiohännällä (ripottelin päälle hieman vaniljajauhetta) ja paista enintään 100°C:ssa 2-3 tuntia.
13. Voit jopa jättää ne uuniin sammutettuna kypsennyksen jälkeen kuivumaan.
14. Tarjoilun yhteydessä lisää marenkipuut moussen päälle ja nauti!

