

Mousse coklat susu

Ingrédients

- 300g coklat susu minimal 40-45% kakao
- 100g susu
- 1 kuning telur
- 6 putih telur
- 35g gula

Préparation

1. Setelah membagikan resep mousse coklat hitam beberapa minggu yang lalu, beberapa dari Anda meminta versi mousse coklat susu.
2. Jadi, saya mengambil dasar resep yang sama (yang dari Chapon) tetapi menyesuaikan jumlah coklat.
3. Saya menggunakan coklat susu dengan 46% kakao; untuk pertanyaan tekstur tetapi juga rasa (tidak terlalu manis), saya menyarankan Anda menggunakan coklat dengan minimal 40% Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Bahibé dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Waktu persiapan: 15 menit + istirahat Untuk 4 hingga 6 orang: Bahan-bahan: coklat susu minimal 40-45% kakao susu 1 kuning telur 6 putih telur gula Resep: Lelehkan coklat; panaskan susu, kemudian tuangkan ke coklat yang sudah meleleh secara bertahap, aduk dengan baik untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
5. Tambahkan kuning telur, aduk lagi.
6. Kocok putih telur hingga kaku, dan kencangkan dengan gula.
7. Kemudian, masukkan dengan lembut ke dalam ganache, lalu tuangkan ke dalam gelas kecil atau mangkuk penyalut.
8. Dinginkan di lemari es setidaknya 3 jam, lalu tambahkan beberapa kacang hazelnut (atau tidak) dan nikmati!