

Mousse Cokelat Tanpa Telur

Ingrédients

- 60g susu penuh
- 250g krim cair penuh
- 160g coklat Guanaja

Préparation

1. Setelah tiramisu tanpa telur mentah yang sangat Anda sukai, berikut adalah resep mousse coklat berbasis chantilly, ideal untuk anak-anak, wanita hamil, atau siapa saja yang ingin menikmati ;) Bahan-bahan : Saya menggunakan coklat Guanaja dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
2. Waktu persiapan : 10 menit + istirahatUntuk 6 orang : Bahan-bahan : susu penuh krim cair penuh coklat Guanaja Resep : Lelehkan coklat perlahan.
3. Panaskan susu, lalu tuangkan sedikit demi sedikit ke atas coklat sambil terus diaduk setelah setiap penambahan untuk mendapatkan emulsi yang baik.
4. Ketika campuran mencapai 60°C, kocok krim hingga menjadi chantilly yang tidak terlalu kaku.
5. Ketika campuran mencapai 55°C, tambahkan krim yang sudah dikocok perlahan-lahan dengan spatula.
6. Tuangkan ke dalam wadah individu atau ke dalam mangkuk kecil untuk versi berbagi, lalu biarkan mengkristal selama 2 hingga 3 jam di dalam lemari es.
7. Jivara, dan dalam hal ini tunggu hingga campuran mencapai 50°C sebelum menambahkan krim yang sudah dikocok.
8. Kemudian, Anda hanya perlu menambahkan (atau tidak) apa pun yang Anda inginkan di atas mousse (kacang hazel yang dipanggang, biji kakao, garam laut...) dan nikmati!