

Mousse Cokelat Natal

Ingrédients

- 125g susu penuh
- 125g krim kental
- 3g gelatin
- 100g putih telur
- 60g gula pasir
- 280g cokelat Caraïbes
- 100g putih telur
- 200g gula pasir

Préparation

1. Saya tahu bahwa tidak semua orang memiliki waktu, peralatan, atau kemauan untuk membuat kue log untuk makan malam Natal, tetapi ada juga ide-ide pencuci mulut lain yang lebih sederhana dan cepat untuk dibuat, tetapi sama lezatnya; misalnya mousse cokelat ini (dalam versi untuk dibagikan atau individu), dihiasi dengan pohon cemara kecil dari meringue, akan sangat cantik di meja perayaan Anda. Peralatan :Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood untuk membuat meringue Swiss: kode FLAVIE = 3 aksesori pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / kode FLAVIEDREAM = aksesori penggiling dan mangkuk multifungsi + satu piring Le Creuset gratis untuk pembelian Cooking chef / kolaborasi komersial.
2. kantong piping saya berasal dari Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 yang harus dicantumkan saat pendaftaran untuk mendapatkan 10 gratis (afiliasi).
3. Bahan-bahan :Saya menggunakan cokelat Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Saya menggunakan putih telur bubuk dari Guy Demarle untuk glasir: kode referensi FLAVIE10 yang harus dicantumkan saat pendaftaran untuk mendapatkan 10 gratis (afiliasi).
5. Waktu persiapan : 30 menit + istirahat + 2 hingga 3 jam memasakUntuk 8 orang : Mousse cokelat klasik (resep Valrhona) : susu penuh krim kental gelatin putih telur gula pasir cokelat Caraïbes Rehidrasi gelatin dalam air dingin.
6. Panaskan susu dan krim, lalu tambahkan gelatin yang telah direhidrasi.
7. Tuangkan cairan panas ke atas cokelat yang telah dicairkan sebelumnya, aduk rata hingga mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
8. Ketika ganache mencapai sekitar 42/45°C, kocok putih telur hingga kaku dan kencangkan dengan gula.
9. Campurkan perlahan ke dalam ganache, lalu tuangkan segera mousse ke dalam wadah saji Anda (mangkuk besar untuk versi dibagikan, atau ramekin individu).
10. Pohon cemara dari meringue Swiss : putih telur gula pasir Saya membuat meringue Swiss saya di Cooking chef, jadi tidak perlu termometer atau bain-marie, tetapi saya akan memberikan langkah-langkah tanpa itu : Kocok putih telur dengan gula pasir di atas bain-marie hingga mencapai suhu sekitar 50 hingga 55°C.
11. Kemudian, angkat mangkuk Anda dari bain-marie dan terus kocok meringue hingga benar-benar dingin, harus menjadi halus, mengembang, dan mengkilap.
12. Pipakan meringue di atas loyang yang dilapisi kertas roti dengan nozzle bergelombang (saya menaburkan sedikit bubuk vanili di atasnya) lalu panggang pada suhu maksimum 100°C selama 2 hingga 3 jam memasak.
13. Anda bahkan bisa membiarkannya di dalam oven yang dimatikan setelah memasak untuk mengeringkannya lebih lanjut.

14. Saat disajikan, tambahkan pohon cemara di atas mousse Anda dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com