

Mousse coklat, minyak zaitun, garam fleur

Ingrédients

- 40g coklat susu Jivara
- 1 sendok teh ekstrak vanili
- 5 kuning telur
- 6 putih telur
- 130g coklat hitam Guanaja
- 40g coklat susu Jivara
- 1 sendok teh ekstrak vanili
- 5 kuning telur
- 6 putih telur

Préparation

1. Resep yang menggugah selera, berbahan coklat, cepat dan tanpa oven, Anda telah datang ke tempat yang tepat!
2. Ini adalah resep mousse coklat favorit saya, hanya dengan coklat (campuran hitam & susu) dan telur.
3. Namun yang mengubah mousse adalah menambahkannya dengan sedikit minyak zaitun dan sedikit garam fleur de sel.
4. Untuk sedikit kerenyahan, Anda juga bisa menyajikannya dengan bahasa kucing atau biskuit kecil lainnya
□ Bahan-bahan : Saya menggunakan coklat Guanaja & coklat Jivara serta ekstrak vanili Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Daftar belanja : coklat hitam Guanaja coklat susu Jivara 1 sendok teh ekstrak vanili 5 kuning telur 6 putih telur Minyak zaitun & garam fleur de sel Waktu persiapan : 15 menit + 2 jam minimal istirahat Untuk 8 orang : Bahan-bahan : coklat hitam Guanaja coklat susu Jivara 1 sendok teh ekstrak vanili 5 kuning telur 6 putih telur Minyak zaitun & garam fleur de sel Resep : Lelehkan kedua coklat dengan lembut.
6. Tambahkan vanili dan kuning telur satu per satu sambil mengaduk dengan baik di antara setiap penambahan untuk membuat emulsi.
7. Kocok putih telur hingga kaku.
8. Tambahkan putih telur yang sudah dikocok dengan lembut menggunakan spatula ke dalam coklat.
9. Tuangkan mousse ke dalam mangkuk untuk versi berbagi atau ke dalam pot untuk versi individu.
10. Biarkan mengkristal di lemari es minimal 2 jam.