

Mousse au chocolat (rumah Chapon)

Ingrédients

- 185g coklat hitam
- 100g susu semi-skim
- 1 kuning telur
- 6 putih telur
- 37g gula tebu

Préparation

1. Ini bukan resep mousse coklat pertama di blog, tetapi yang ini sempurna jika Anda seperti saya yang sering memiliki putih telur yang harus digunakan, untuk menggantikan financier dan macaron lainnya. Ini adalah resep dari rumah Chapon, ditemukan di akun instagram dari L'Académie du goût.
2. Sebuah mixer listrik dan beberapa jam menunggu dan voila!
3. Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Didihkan susu.
5. Tuangkan ke atas coklat yang sebagian meleleh atau cincang halus, aduk rata lalu tambahkan kuning telur dan aduk kembali, agar mendapatkan ganache yang mengkilap.
6. Kocok putih telur dengan gula hingga tidak terlalu kaku, masukkan perlahan ke dalam coklat kemudian tuangkan mousse ke dalam gelas (atau ke dalam mangkuk untuk versi yang dapat dibagi).
7. Masukkan ke lemari es beberapa jam (atau semalaman), lalu dekorasi sesuai keinginan Anda dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com