

Mousse al cioccolato al latte

Ingrédients

- 300g di cioccolato al latte con almeno il 40-45% di cacao
- 100g di latte
- 1 tuorlo d'uovo
- 6 albumi d'uovo
- 35g di zucchero

Préparation

1. Dopo aver condiviso una ricetta di mousse al cioccolato fondente qualche settimana fa, diversi di voi mi hanno chiesto una versione di mousse al cioccolato al latte.
2. Ho dunque ripreso le stesse basi della ricetta (quella di Chapon) ma adattando la quantità di cioccolato.
3. Ho utilizzato un cioccolato al latte al 46% di cacao; per una questione di consistenza ma anche di gusto (non troppo dolce), vi consiglio di utilizzare un cioccolato con almeno il 40% Ingredienti: Ho usato il cioccolato Bahibé di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 15 minuti + riposo Per 4 a 6 persone: Ingredienti: di cioccolato al latte con almeno il 40-45% di cacao di latte 1 tuorlo d'uovo 6 albumi d'uovo di zucchero Ricetta: Fate sciogliere il cioccolato; scaldare il latte, poi versatelo sul cioccolato fuso in più volte, mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.
5. Aggiungete il tuorlo d'uovo, mescolate di nuovo.
6. Montate a neve gli albumi e fissateli con lo zucchero.
7. Successivamente, incorporateli delicatamente nella ganache, poi versate in verrine o in un'insalatiera.
8. Lasciate in frigorifero almeno 3 ore, poi aggiungete qualche nocciola (o no) e godetevi!