

Mousse al cioccolato bianco e vaniglia in fantasma (Halloween)

Ingrédients

- 65g di latte intero
- 3g di gelatina
- 225g di cioccolato Ivoire
- 250g di panna liquida intera
- 1 baccello di vaniglia
- 200g di panna liquida intera
- 20g di zucchero a velo
- 1 biscotto tipo sigaretta al cioccolato o mikado per vasetto di mousse

Préparation

1. Se siete alla ricerca di una ricetta veloce e facile da realizzare per Halloween con (o senza) bambini, siete nel posto giusto!
2. Qui, niente cervelli finti o dita sanguinolente (non è proprio il mio genere), ma delle piccole mousse al cioccolato bianco a forma di fantasma, super facili da realizzare, che piaceranno ai grandi e ai piccoli
Ingredienti :Ho utilizzato la vaniglia Norohy, le gocce di cioccolato e il cioccolato Ivoire di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Tempo di preparazione : 30 minuti + minimo 2h di riposoPer 6 persone : La mousse cioccolato bianco & vaniglia : di latte intero di gelatina di cioccolato Ivoire di panna liquida intera 1 baccello di vaniglia Fate reidratare la gelatina in acqua fredda.
4. Fate sciogliere dolcemente il cioccolato bianco (non è un problema se non è completamente fuso).
5. Fate scaldare il latte con i semi del baccello di vaniglia.
6. Aggiungete la gelatina reidratata al latte caldo, poi versatelo in più riprese sul cioccolato fuso, mescolando bene ogni volta.
7. Terminate con un frullatore ad immersione se possibile per ottenere una ganache liscia e lucida.
8. Quando la ganache è a circa 50°C, montate la panna liquida a neve non troppo ferma e aggiungetela delicatamente alla ganache.
9. Versate la mousse ottenuta in vasetti individuali (o in un grande piatto per fare una foresta di fantasmi da condividere).
10. Lasciate cristallizzare in frigorifero.
11. La chantilly : di panna liquida intera di zucchero a velo Montate la panna liquida a neve con lo zucchero a velo, poi passate immediatamente alle finiture.
12. Le finiture : 1 biscotto tipo sigaretta al cioccolato o mikado per vasetto di mousse Gocce di cioccolato per gli occhi Quando la mousse ha cristallizzato e la chantilly è montata, infilate il biscotto al centro di ogni mousse.
13. Stendete poi della chantilly tutto intorno (potete usare una sac à poche ma anche farlo semplicemente con un cucchiaino).
14. Aggiungete gli "occhi", poi gustatevi!