

Mousse al cioccolato di Natale

Ingrédients

- 125g di latte intero
- 125g di panna liquida intera
- 3g di gelatina
- 100g di albumi
- 60g di zucchero semolato
- 280g di cioccolato Caraïbes
- 100g di albumi
- 200g di zucchero semolato

Préparation

1. So che non tutti hanno il tempo, il materiale o la volontà di fare un tronchetto per il pranzo di Natale, ma ci sono anche altre idee di dessert più semplici e veloci da realizzare, ma altrettanto golose; ad esempio questa mousse al cioccolato (in versione da condividere o individuale), decorata con piccoli alberi di Natale in meringa, sarà molto bella sulla vostra tavola festiva. Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood per fare la meringa svizzera: codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking chef / codice FLAVIEDREAM = gli accessori laminatoio e ciotola multifunzione + un piatto Le Creuset in omaggio per l'acquisto di un Cooking chef / collaborazione commerciale.
2. le mie sac à poche provengono da Guy Demarle: codice di sponsorizzazione FLAVIE10 da indicare all'iscrizione per 10 in omaggio (affiliato).
3. Ingredienti :Ho utilizzato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Ho utilizzato gli albumi in polvere di Guy Demarle per la glassa: codice di sponsorizzazione FLAVIE10 da indicare all'iscrizione per 10 in omaggio (affiliato).
5. Tempo di preparazione : 30 minuti + riposo + 2 a 3 ore di cotturaPer 8 persone : Mousse al cioccolato alla vecchia maniera (ricetta Valrhona) : di latte intero di panna liquida intera di gelatina di albumi di zucchero semolato di cioccolato Caraïbes Fate reidratare la gelatina in acqua fredda.
6. Fate scaldare il latte e la panna, poi aggiungete la gelatina reidratata.
7. Versate il liquido caldo sul cioccolato precedentemente fuso, mescolate bene per ottenere una ganache liscia e lucida.
8. Quando la ganache è a circa 42/45°C, montate gli albumi a neve e aggiungete lo zucchero.
9. Incorporateli delicatamente alla ganache, poi versate immediatamente la mousse nel vostro piatto di servizio (una grande ciotola per una versione da condividere, oppure dei ramequin individuali).
10. Alberi di Natale in meringa svizzera : di albumi di zucchero semolato Ho realizzato la mia meringa svizzera con il Cooking chef, quindi non è necessario un termometro né un bagnomaria, ma vi do le istruzioni senza: Montate gli albumi con lo zucchero semolato a bagnomaria fino a raggiungere una temperatura di circa 50 a 55°C.
11. Poi, togliete la ciotola dal bagnomaria e continuate a montare la meringa fino a completo raffreddamento, deve diventare liscia, gonfiata e lucida.
12. Formate la meringa su una teglia rivestita di carta da forno con una sac à poche a stella (io le ho spolverate con un po' di polvere di vaniglia) e infornate a massimo 100°C per 2 a 3 ore di cottura.
13. Potete anche lasciarli nel forno spento alla fine della cottura per terminare di asciugarli.
14. Al momento di servire, aggiungete gli alberi sulla vostra mousse e poi gustate!

