

Mousse al cioccolato, olio d'oliva, fior di sale

Ingrédients

- 40g di cioccolato al latte Jivara
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 5 tuorli d'uovo
- 6 albumi d'uovo
- 130g di cioccolato fondente Guanaja
- 40g di cioccolato al latte Jivara
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 5 tuorli d'uovo
- 6 albumi d'uovo

Préparation

1. Una ricetta golosa, cioccolatosa, veloce e senza forno, sei arrivato nel posto giusto!
2. Questa è la mia ricetta di mousse al cioccolato preferita, con solo cioccolato (miscela fondente & al latte) e uova.
3. Ma ciò che trasforma la mousse è condirla con un filo d'olio d'oliva e un po' di fleur de sel.
4. Per un po' di croccantezza, puoi servirla anche con lingue di gatto o altri biscotti ☐ Ingredienti :Ho utilizzato il cioccolato Guanaja & il cioccolato Jivara così come l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Lista della spesa : di cioccolato fondente Guanaja di cioccolato al latte Jivara1 cucchiaino di estratto di vaniglia5 tuorli d'uovo6 albumi d'uovoOlio d'oliva & fleur de sel Tempo di preparazione : 15 minuti + 2 ore minimo di riposoPer 8 persone : Ingredienti : di cioccolato fondente Guanaja di cioccolato al latte Jivara 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 5 tuorli d'uovo 6 albumi d'uovo Olio d'oliva & fleur de sel Ricetta : Fai sciogliere dolcemente i due cioccolati.
6. Aggiungi la vaniglia e i tuorli d'uovo uno alla volta mescolando bene tra ogni aggiunta per creare un'emulsione.
7. Montare gli albumi a neve.
8. Aggiungi gli albumi montati delicatamente con una spatola al cioccolato.
9. Versa la mousse in una ciotola per una versione da condividere o in barattoli per una versione individuale.
10. Lascia cristallizzare in frigorifero per almeno 2 ore.