

Mousse al cioccolato (casa Chapon)

Ingrédients

- 185g di cioccolato fondente
- 100g di latte parzialmente scremato
- 1 tuorlo d'uovo
- 6 albumi
- 37g di zucchero di canna

Préparation

1. Non è la prima ricetta di mousse au chocolat sul blog, ma questa è perfetta se come me hai spesso albumi da consumare, per cambiare un po' dai financier e altri macaron. È la ricetta della maison Chapon, trovata sull'account Instagram dell'Académie du goût.
2. Un mixer elettrico e qualche ora di attesa e il gioco è fatto!
3. Ingredienti: Ho utilizzato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Portate il latte a ebollizione.
5. Versatelo sul cioccolato parzialmente fuso o finemente tritato, mescolate bene poi aggiungete il tuorlo d'uovo e mescolate nuovamente, in modo da ottenere una ganache ben lucida.
6. Montate gli albumi con lo zucchero non troppo fermi, incorporateli delicatamente al cioccolato poi versate la mousse nelle verrines (o in un'insalatiera per una versione da condividere).
7. Mettete in frigorifero alcune ore (o una notte), poi decorate a piacere e gustate!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com