

Jule sjokolademousse

Ingrédients

- 125g helmelk
- 125g hel fløte
- 3g gelatin
- 100g eggehvite
- 60g sukker
- 280g Caraïbes sjokolade
- 100g eggehvite
- 200g sukker

Préparation

1. Jeg vet at ikke alle har tid, utstyr eller vilje til å lage enlogg til julemåltidet, men det finnes også andre enklere og raskere dessertideer som er like deilige; for eksempel denne sjokolademoussen (i en delingsversjon eller individuelle porsjoner), toppet med små grantrær i marengs, vil se veldig vakker ut på festbordet ditt Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood for å lage sveitsisk marengs: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / kode FLAVIEDREAM = tilbehøret pastamaskin og multifunksjonsbolle + en Le Creuset-plate gratis ved kjøp av en Cooking chef / kommersiell samarbeid.

2. mine sprøyteposer kommer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 som skal oppgis ved registrering for 10 i gave (tilknyttet).

3. Ingredienser :Jeg har brukt Caraïbes sjokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).

4. Jeg har brukt eggedeler i pulverform fra Guy Demarle til glasuren: henvisningskode FLAVIE10 som skal oppgis ved registrering for 10 i gave (tilknyttet).

5. Forberedelsestid : 30 minutter + hvile + 2 til 3 timer stekingFor 8 personer : Sjokolademousse på gammeldags måte (oppskrift fra Valrhona) : helmelk hel fløte gelatin eggehvite sukker Caraïbes sjokolade La gelatinen rehydrere i kaldt vann.

6. Varm opp melken og fløten, og tilsett deretter den rehydrerte gelatinen.

7. Hell den varme væsken over den smeltede sjokoladen, og bland godt for å oppnå en glatt og skinnende ganache.

8. Når ganachen er omtrent 42/45°C, pisk eggehvite til de blir stive og tilsett sukkeret.

9. Inkorporer dem forsiktig i ganachen, og hell straks moussen i serveringsfatet ditt (en stor bolle for en delingsversjon, eller individuelle ramekinner).

10. Grantrær i sveitsisk marengs : eggehvite sukker Jeg laget min sveitsiske marengs med Cooking chef, så det er ikke nødvendig med termometer eller vannbad, men jeg gir deg fremgangsmåten uten dette: Pisk eggehvite med sukkeret over et vannbad til temperaturen når omtrent 50 til 55°C.

11. Deretter fjerner du bollen fra vannbadet og fortsetter å piske marengsen til den er helt avkjølt, den skal bli glatt, luftig og skinnende.

12. Sprøyt marengsen på et brett dekket med bakepapir med en stjernetipp (jeg drysset dem med litt vaniljepulver) og stek ved maks 100°C i 2 til 3 timer.

13. Du kan til og med la dem stå i den slukkede ovnen etter steking for å tørke dem helt.

14. Når du serverer, legg grantrærne på moussen din og nyt!