

Mus czekoladowy z mlecznej czekolady

Ingrédients

- 300g mlecznej czekolady o minimalnej zawartości 40-45% kakao
- 100g mleka
- 1 łyżeczka
- 6 białek
- 35g cukru

Préparation

1. Po podzieleniu się przepisem na mus z ciemnej czekolady kilka tygodni temu, wiele osób poprosi o mnie o wersję musu z mlecznej czekolady.
2. Dlatego wykorzystam te same podstawy przepisu (Chapon), ale dostosowałam ilość czekolady.
3. Użyłam mlecznej czekolady z 46% kakao; ze względu na teksturę oraz smak (nie zbyt słodkiej), polecam użyć czekolady o minimalnej zawartości 40%. Skądniaki: Użyłam czekolady Bahibé od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (affiliacyjny).
4. Czas przygotowania: 15 minut + schłodzenie Dla 4 do 6 osób: Skądniaki: mlecznej czekolady o minimalnej zawartości 40-45% kakao mleka 1 łyżeczka 6 białek cukru Przepis: Roztop czekoladę; podgrzej mleko, a następnie wlej je na roztopioną czekoladę w kilku partiach, dobrze mieszaj, aby uzyskać gładką i błyszczącą ganachę.
5. Dodaj łyżeczka, ponownie wymieszaj.
6. Ubij białka na sztywno i dodaj cukier, aby je ustabilizować.
7. Następnie delikatnie wmieszaj je do ganache, a następnie przelej do szklanek lub misek.
8. Umieść w lodówce na co najmniej godzinę, następnie dodaj kilka orzechów laskowych (lub nie) i smakuj!