

wi teczna mus czekoladowa

Ingrédients

- 125g pe not ustego mleka
- 125g pe not ustej mietany
- 3g elatyny
- 100g bia ek jaj
- 60g cukru drobnego
- 280g czekolady Caraïbes
- 100g bia ek jaj
- 200g cukru drobnego

Préparation

1. Wiem, e nie ka dy ma czas, sprz t lub ch ci, aby przygotowa łrolady na kolacj łwigilijn , ale istniej łrównie inne, prostsze i szybsze pomys y na deser, które s łrównie smaczne; na przyk ad ta mus czekoladowa (w wersji do dzielenia lub indywidualnej), ozdobiona ma ymi choinkami z bezy, b dzie bardzo adna na Twoim wi tecznym stole Sprz t :U y em mojego Cooking Chef od Kenwood, aby przygotowa łbez łszwajcarsk : kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / kod FLAVIEDREAM = akcesoria do wa kowania i miska wielofunkcyjna + naczynie Le Creuset gratis przy zakupie Cooking chefa / wspó praca komercyjna.
2. moje r kawy cukiernicze pochodz łod Guy Demarle: kod polecaj cy FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzyma ł10 łgratis (partner).
3. Sk adniki :U y em czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (partner).
4. U y em bia ek jaj w proszku od Guy Demarle do polewy: kod polecaj cy FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzyma ł10 łgratis (partner).
5. Czas przygotowania : 30 minut + odpoczynek + 2 do odzin pieczeniaDla 8 osób : Mus czekoladowy w stylu tradycyjnym (przepis Valrhona) : pe not ustego mleka pe not ustej mietany elatyny bia ek jaj cukru drobnego czekolady Caraïbes Namocz elatyn łw zimnej wodzie.
6. Podgrzej mleko i mietan , a nast pnie dodaj namoczon ł elatyn .
7. Wlej gor c łciecz na wcze niej roztopion łczekolad , dobrze wymieszaj, aby uzyska łg adk łi b yszcz c ganache.
8. Gdy ganache osi gnie oko o 42/45°C, ubij bia ka na sztywno i dodaj cukier.
9. Delikatnie wmieszaj je w ganache, a nast pnie natychmiast wlej mus do naczynia serwisowego (du a miska do dzielenia lub indywidualne miseczki).
10. Choinki z bezy szwajcarskiej : bia ek jaj cukru drobnego Przygotowa em moj łbez łszwajcarsk łw Cooking chef, wi c nie potrzebuj łtermometru ani k pieli wodnej, ale podaj łsposób bez tego: Ubijaj bia ka z cukrem na k pieli wodnej, a łosi gn łtemperatur łoko o 50 do 55°C.
11. Nast pnie zdejmij misk łz k pieli wodnej i kontynuuj ubijanie bezy, a łca kowicie ostygnie, powinna sta łsi g adka, puszysta i b yszcz ca.
12. Wyci nij bez łna blach łwy o on łpapierem do pieczenia za pomoc łko cówki z łalbank ł(posypa em je odrobin łproszku waniliowego), a nast pnie piecz w maksymalnej temperaturze 100°C przez 2 do odzin.
13. Mo esz nawet zostawi łje w wy czonym piekarniku na koniec pieczenia, aby doko czy łcich suszenie.
14. W momencie podania dodaj choinki na mus, a nast pnie delektuj si !

