

Mousse de chocolate sem ovos

Ingrédients

- 60g de leite integral
- 250g de creme de leite fresco
- 160g de chocolate Guanaja

Préparation

1. Depois do tiramisu sem ovos crus que tanto agradou, aqui está uma receita de mousse de chocolate à base de chantilly, ideal para crianças, mulheres grávidas ou todos que querem se deliciar ;) Ingrédients : Usei o chocolate Guanaja da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
2. Derreta o chocolate lentamente.
3. Aqueça o leite e, em seguida, despeje-o em várias vezes sobre o chocolate, misturando bem após cada adição para obter uma boa emulsão.
4. Quando a mistura estiver a 60°C, bata o creme até obter um chantilly não muito firme.
5. Quando a mistura estiver a 55°C, adicione delicadamente o creme batido com uma espátula.
6. Despeje em potes individuais ou em uma tigela pequena para uma versão compartilhada, e deixe cristalizar por 2 a 3 horas no refrigerador.
7. Jivara, e nesse caso, aguarde até que a mistura esteja a 50°C antes de adicionar o creme batido.
8. Depois, é só adicionar (ou não) o que você desejar sobre a mousse (avelãs torradas, grãos de cacau, flor de sal.
9.) e se deliciar!