

Mousse de chocolate branco e baunilha em fantasma (Halloween)

Ingrédients

- 65g de leite integral
- 3g de gelatina
- 225g de chocolate Ivoire
- 250g de creme de leite integral
- 1 vagem de baunilha
- 200g de creme de leite integral
- 20g de açúcar de confeiteiro
- 1 biscoito tipo cigarrete de chocolate ou mikado por pote de mousse

Préparation

1. Se você está à procura de uma receita rápida e fácil de fazer para o Halloween com (ou sem) crianças, você está no lugar certo!
2. Aqui, nada de cérebro falso ou dedos ensanguentados (não é realmente a minha praia), mas pequenas mousses de chocolate branco em forma de fantasma, super fáceis de fazer, que agradarão tanto os grandes quanto os pequenos. Ingredientes :Eu usei a baunilha Norohy, as gotas de chocolate e o chocolate Ivoire da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Tempo de preparação : 30 minutos + mínimo 2h de descansoPara 6 pessoas : A mousse de chocolate branco & baunilha : de leite integral de gelatina de chocolate Ivoire de creme de leite integral 1 vagem de baunilha Hidrate a gelatina em água fria.
4. Derreta suavemente o chocolate branco (não tem problema se não estiver totalmente derretido).
5. Aqueça o leite com as sementes da vagem de baunilha.
6. Adicione a gelatina hidratada ao leite quente, depois despeje várias vezes sobre o chocolate derretido, misturando bem a cada vez.
7. Termine com um mixer de imersão, se possível, para obter uma ganache lisa e brilhante.
8. Quando a ganache estiver a cerca de 50°C, bata o creme de leite em chantilly não muito firme e adicione delicadamente à ganache.
9. Despeje a mousse obtida em potes individuais (ou em um grande prato para fazer uma floresta de fantasmas para compartilhar).
10. Deixe cristalizar na geladeira.
11. A chantilly : de creme de leite integral de açúcar de confeiteiro Bata o creme de leite em chantilly com o açúcar de confeiteiro, depois passe imediatamente para as finalizações.
12. As finalizações : 1 biscoito tipo cigarrete de chocolate ou mikado por pote de mousse Gotas de chocolate para os olhos Quando a mousse tiver cristalizado e a chantilly estiver batida, coloque o biscoito no centro de cada mousse.
13. Em seguida, espalhe chantilly ao redor (você pode usar um saco de confeitar, mas também pode fazer simplesmente com uma colher).
14. Adicione os "olhos" e depois delicie-se!