

Mousse de chocolate de Natal

Ingrédients

- 125g de leite integral
- 125g de creme de leite fresco
- 3g de gelatina
- 100g de claras de ovo
- 60g de açúcar refinado
- 280g de chocolate Caraïbes
- 100g de claras de ovo
- 200g de açúcar refinado

Préparation

1. Eu sei que nem todo mundo tem tempo, material ou vontade para fazer um tronco para a ceia de Natal, mas também existem outras ideias de sobremesas mais simples e rápidas de fazer, mas igualmente deliciosas; por exemplo, esta mousse de chocolate (em versão para compartilhar ou individual), coberta com pequenas árvores de Natal de merengue, ficará muito bonita na sua mesa de festa. **Material:** Eu usei meu Cooking Chef da Kenwood para fazer o merengue suíço: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / código FLAVIEDREAM = os acessórios laminoir e bowl multifuncional + um prato Le Creuset grátis na compra de um Cooking chef / colaboração comercial.

2. minhas mangas de confeitaria vêm da Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10% grátis (afiliado).

3. Ingredientes: Eu usei o chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).

4. Eu usei as claras em pó da Guy Demarle para a cobertura: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10% grátis (afiliado).

5. Tempo de preparo: 30 minutos + descanso + 2 a 3 horas de cozimento. Para 8 pessoas: Mousse de chocolate à moda antiga (receita Valrhona): de leite integral de creme de leite fresco de gelatina de claras de ovo de açúcar refinado de chocolate Caraïbes. Hidrate a gelatina em água fria.

6. Aqueça o leite e o creme, depois adicione a gelatina hidratada.

7. Despeje o líquido quente sobre o chocolate previamente derretido, misture bem para obter uma ganache lisa e brilhante.

8. Quando a ganache estiver a cerca de 42/45°C, bata as claras em neve e adicione o açúcar.

9. Incorpore delicadamente as claras à ganache, depois despeje imediatamente a mousse no seu recipiente de servir (uma tigela grande para uma versão para compartilhar, ou ramequins individuais).

10. Árvores de Natal de merengue suíço: de claras de ovo de açúcar refinado. Eu fiz meu merengue suíço no Cooking chef, então não precisa de termômetro nem banho-maria, mas vou te dar o passo a passo sem isso: Bata as claras com o açúcar refinado em banho-maria até atingir uma temperatura de cerca de 50 a 55°C.

11. Em seguida, retire sua tigela do banho-maria e continue batendo o merengue até esfriar completamente, ele deve ficar liso, volumoso e brilhante.

12. Boleie o merengue em uma assadeira coberta com papel manteiga usando um bico frisado (eu polvilhei com um pouco de pó de baunilha) e depois asse a no máximo 100°C por 2 a 3 horas de cozimento.

13. Você pode até deixá-los no forno desligado ao final do cozimento para terminar de secar.

14. No momento de servir, adicione as árvores sobre sua mousse e aproveite!

