

Mousse de chocolate (casa Chapon)

Ingrédients

- 185g de chocolate amargo
- 100g de leite semidesnatado
- 1 gema de ovo
- 6 claras de ovo
- 37g de açúcar de cana

Préparation

1. Esta não é a primeira receita de mousse de chocolate no blog, mas esta é perfeita se, como eu, você frequentemente tem claras de ovos para usar, para variar um pouco dos financiers e outros macarons. Esta é a receita da casa Chapon, encontrada na conta do Instagram da Académie du Goût.
2. Um batedor elétrico e algumas horas de espera e tudo está pronto!
3. Ingredientes: Usei o chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Tempo de preparo: 20 minutos + descanso na geladeira Para 4 a 6 mousses de chocolate, dependendo do tamanho: Ingredientes: de chocolate amargo de leite semidesnatado uma gema de ovo 6 claras de ovo de açúcar de cana Opcional: pérolas crocantes de chocolate e/ou grué e/ou flor de sal para decoração Receita: Leve o leite à fervura.
5. Despeje sobre o chocolate parcialmente derretido ou finamente picado, misture bem e adicione a gema de ovo e misture novamente, para obter uma ganache bem brilhante.
6. Bata as claras com o açúcar até ficarem ligeiramente firmes, incorpore-as delicadamente no chocolate e depois coloque a mousse em verrines (ou em uma tigela para uma versão de partilha).
7. Coloque na geladeira por algumas horas (ou uma noite), depois decore como desejar e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com