

Julchokladmousse

Ingrédients

- 125g helmjölk
- 125g vispgrädde
- 3g gelatin
- 100g äggvita
- 60g strösocker
- 280g choklad Caraïbes
- 100g äggvitor
- 200g strösocker

Préparation

1. Jag vet att inte alla har tid, material eller vilja att göra enlogg för julmiddagen, men det finns också andra idéer för efterrätter som är enklare och snabbare att göra, men lika läckra; till exempel denna chokladmousse (i delad version eller individuellt), toppad med små granar av maräng, kommer att se mycket vacker ut på ditt festbord
Material: Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood för att göra schweizisk maräng: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / kod FLAVIEDREAM = tillbehören pastamaskin och multifunktionell skål + en Le Creuset-platta gratis vid köp av en Cooking chef / kommersiellt samarbete.
2. mina spritspårar kommer från Guy Demarle: kod för rekommendation FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 i rabatt (affiliat).
3. Ingredienser: Jag har använt choklad Caraïbes från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
4. Jag har använt äggvitor i pulverform från Guy Demarle för glasyr: kod för rekommendation FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 i rabatt (affiliat).
5. Förberedelsetid: 30 minuter + vila + 2 till 3 timmars tillagning
För 8 personer: Chokladmousse på gammaldags vis (recept från Valrhona): helmjölk vispgrädde gelatin äggvita strösocker choklad Caraïbes Låt gelatinet svälla i kallt vatten.
6. Värm mjölken och grädden, tillsätt sedan det svällda gelatinet.
7. Häll den varma vätskan över den tidigare smälta chokladen, blanda väl för att få en slät och glänsande ganache.
8. När ganachen är runt 42/45°C, vispa äggvitorna till ett fast skum och tillsätt sockret.
9. Vänd försiktigt ner dem i ganachen, häll sedan omedelbart moussen i din serveringsskål (en stor skål för en delad version, eller individuella skålar).
10. Granar av schweizisk maräng: äggvitor strösocker Jag gjorde min schweiziska maräng med Cooking chef, så det behövs ingen termometer eller vattenbad, men jag ger dig instruktionerna utan det: Vispa äggvitorna med strösockret i ett vattenbad tills temperaturen når cirka 50 till 55°C.
11. Ta sedan bort din skål från vattenbadet och fortsätt vispa marängen tills den är helt kall, den ska bli slät, fluffig och glänsande.
12. Spritsa marängen på en plåt täckt med bakpapper med en fläktspets (jag har pudrat dem med lite vaniljpulver) och grädda sedan på högst 100°C i 2 till 3 timmar.
13. Du kan till och med låta dem stå kvar i den avstängda ugnen i slutet av tillagningen för att torka dem ytterligare.
14. Vid servering, lägg till granarna på din mousse och njut!

