

Mousse ya chokoleti nyeupe na vanilla katika mzuka (Halloween)

Ingrédients

- 65g ya maziwa kamili
- 3g ya gelatin
- 225g ya chokoleti Ivoire
- 250g ya cream ya maji kamili
- 1 ganda la vanilla
- 200g ya cream ya maji kamili
- 20g ya sukari ya icing

Préparation

1. Ikiwa unatafuta mapishi ya haraka na rahisi kutengeneza kwa Halloween na (au bila) watoto, uko mahali pazuri!
2. Hapa, hakuna ubongo wa uwongo au vidole vyenye damu (hiyo si kikombe changu cha chai), bali mousse ndogo za chokoleti nyeupe kama mzuka, rahisi sana kutengeneza, ambazo zitawafurahisha wakubwa na wadogo Viungo :Nimetumia vanilla Norohy, vipande vya chokoleti na chokoleti Ivoire kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
3. Muda wa maandalizi : dakika 30 + angalau masaa 2 ya kupumzikaKwa watu 6 : Mousse ya chokoleti nyeupe & vanilla : ya maziwa kamili ya gelatin ya chokoleti Ivoire ya cream ya maji kamili anda la vanilla Fanya gelatin iwe na mvua katika maji baridi.
4. Fanya chokoleti nyeupe iyeyuke polepole (sio tatizo ikiwa haijayeyuka kabisa).
5. Pasha maziwa na mbegu za ganda la vanilla.
6. Ongeza gelatin iliyokuwa na mvua kwenye maziwa moto, kisha mimina kidogo kidogo kwenye chokoleti iliyoyeyuka, ukichanganya vizuri kila wakati.
7. Maliza kwa kutumia blender ya immersion ikiwa inawezekana ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
8. Wakati ganache iko karibu 50°C, piga cream ya maji kuwa chantilly isiyo ngumu sana na ongeza kwa uangalifu kwenye ganache.
9. Mimina mousse iliyopatikana kwenye vyombo vya kibinafsi (au kwenye sahani kubwa ili kufanya msitu wa mizuka wa kushiriki).
10. Acha ikitengeneza kwenye friji.
11. Chantilly : ya cream ya maji kamili ya sukari ya icing Piga cream ya maji kuwa chantilly na sukari ya icing, kisha uende moja kwa moja kwenye kumaliza.
12. Malizia : Biskuti 1 aina ya cigarette ya chokoleti au mikado kwa kila chombo cha mousse Vipande vya chokoleti kwa macho Wakati mousse imefanya na chantilly imepanda, ingiza biskuti katikati ya kila mousse.
13. Kisha, pandisha chantilly kila upande (unaweza kutumia mfuko wa piping lakini pia unaweza kufanya kwa kijiko tu).
14. Ongeza "macho", kisha furahia!