

Mousse ya chokoleti ya Krismasi

Ingrédients

- 125g ya maziwa kamili
- 125g ya cream kamili
- 3g ya gelatin
- 100g ya mayai ya wazi
- 60g ya sukari ya unga
- 280g ya chokoleti ya Caraïbes
- 100g ya mayai ya wazi
- 200g ya sukari ya unga

Préparation

1. Najua si kila mtu ana wakati, vifaa au mapenzi ya kutengeneza bûche kwa ajili ya chakula cha Krismasi, lakini pia kuna mawazo mengine ya dessert rahisi na ya haraka kutengeneza, lakini yenye ladha nzuri; kwa mfano mousse hii ya chokoleti (katika toleo la kushiriki au la kibinafsi), iliyopambwa na miti midogo ya meringue, itakuwa nzuri sana kwenye meza yako ya sherehe Vifaa :Nimetumia Cooking Chef ya Kenwood kutengeneza meringue ya Uswisi: msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa bure kwa ununuzi wa cooking chef / msimbo FLAVIEDREAM = vifaa vya laminoir na bakuli la multifunction + sahani ya Le Creuset inatolewa kwa ununuzi wa Cooking chef / ushirikiano wa kibiashara.
2. mifuko yangu ya piping inatoka Guy Demarle: msimbo wa ushirika FLAVIE10 unapaswa kuandikwa wakati wa kujiandikisha kwa 10 bure (mshirika).
3. Viungo :Nimetumia chokoleti ya Caraïbes kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
4. Nimetumia mayai ya wazi ya poda kutoka Guy Demarle kwa ajili ya glazing: msimbo wa ushirika FLAVIE10 unapaswa kuandikwa wakati wa kujiandikisha kwa 10 bure (mshirika).
5. Wakati wa maandalizi : dakika 30 + kupumzika + masaa 2 hadi 3 ya kupikaKwa watu 8 : Mousse ya chokoleti ya zamani (mapishi ya Valrhona) : ya maziwa kamili ya cream kamili ya gelatin ya mayai ya wazi ya sukari ya unga ya chokoleti ya Caraïbes Fanya gelatin iweze kunyonya kwenye maji baridi.
6. Pasha maziwa na cream, kisha ongeza gelatin iliyonyonya.
7. Mimina kioevu moto kwenye chokoleti iliyoyeyushwa awali, changanya vizuri ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
8. Wakati ganache iko karibu 42/45°C, piga mayai ya wazi hadi kuwa mwepesi na uweke sukari.
9. Incorporate kwa upole kwenye ganache, kisha mimina mara moja mousse kwenye sahani yako ya huduma (bakuli kubwa kwa toleo la kushiriki, au ramekins za kibinafsi).
10. Miti ya meringue ya Uswisi : ya mayai ya wazi ya sukari ya unga Nimefanya meringue yangu ya Uswisi kwenye Cooking chef, hivyo sihitaji thermometer wala bain-marie, lakini nakupa hatua bila hivyo : Piga mayai ya wazi na sukari ya unga kwenye bain-marie hadi ufikie joto la takriban 50 hadi 55°C.
11. Kisha, toa bakuli lako kutoka kwenye bain-marie na endelea kupiga meringue hadi ipo baridi kabisa, inapaswa kuwa laini, imejaa na yenye kung'ara.
12. Poche meringue kwenye karatasi ya kuoka iliyofunikwa na karatasi ya wax na nozzle ya mviringo (nimeipulizia kidogo na unga wa vanilla) kisha weka kwenye oveni kwa kiwango cha juu cha 100°C kwa masaa 2 hadi 3 ya kupika.
13. Unaweza hata kuziacha kwenye oveni iliyozimwa mwishoni mwa kupika ili kumaliza kuzikauka.
14. Wakati wa kutumikia, ongeza miti kwenye mousse yako kisha furahia!

