

Mousse ya chokoleti (nyumba Chapon)

Ingrédients

- 185g ya chokoleti nyeusi
- 100g ya maziwa ya nusu skimmed
- 1 kiini cha yai
- 6 wazungu wa yai
- 37g ya sukari ya miwa

Préparation

1. Hii sio mara ya kwanza kwa mapishi ya mousse ya chokoleti kwenye blogu, lakini hii ni bora kama wewe kama mimi huwa na wazungu wa yai ya kutumia, ili kubadilisha kidogo na financiers na macarons zingine. Ni mapishi ya nyumba ya Chapon, yaliyopatikana kwenye akaunti ya Instagram ya Académie du goût.
2. Vipiga umeme na masaa machache ya kusubiri na kazi imekamilika!
3. Viungo: Nimetumia chokoleti ya Caraiibes kutoka kwa Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (affiliate).
4. Muda wa maandalizi: dakika 20 + kupoa kwenye friji. Kwa mousse 4 hadi 6 za chokoleti kulingana na ukubwa wao: Viungo: ya chokoleti nyeusi ya maziwa ya nusu skimmed 1 kiini cha yai 6 wazungu wa yai ya sukari ya miwa. Hiari: lulu za chokoleti zenye crunchi na/au cocoa nibs na/au chumvi ya maua kwa mapambo. Mapishi: Chemsha maziwa mpaka yachemke.
5. Mimina juu ya chokoleti iliyoyeyuka nusu au iliyokatwa vizuri, changanya vizuri kisha ongeza kiini cha yai na uchanganye tena, ili kupata ganache yenye kung'aa vizuri.
6. Piga wazungu wa yai na sukari kidogo isiyoshikamana mno, kisha changanya kwa upole na chokoleti kisha mimina mousse kwenye mini bowls (au kwenye bakuli kubwa kwa toleo la kushiriki).
7. Weka kwenye friji kwa masaa machache (au usiku mzima), kisha pamba kulingana na upendeleo wako na furahia!