

Puting tsokolate at vanilyang mousse na multo (Halloween)

Ingrédients

- 65g ng buong gatas
- 3g ng gelatin
- 225g ng chocolat Ivoire
- 250g ng buong likidong cream
- 1 pod ng vanilla
- 200g ng buong likidong cream
- 20g ng powdered sugar
- 1 piraso ng tsokolate na biscuit o mikado bawat lalagyan ng mousse

Préparation

1. Kung naghahanap ka ng mabilis at madaling recipe para sa Halloween kasama (o walang) mga bata, nasa tamang lugar ka!
2. Dito, walang pekeng utak o duguang daliri (hindi talaga ito ang aking paborito), kundi mga maliit na mousse na may puting tsokolate na parang multo, napakadaling gawin, na magugustuhan ng mga matatanda at mga bata Mga Sangkap :Gumamit ako ng vanilla Norohy, mga piraso ng tsokolate at chocolat Ivoire mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
3. Oras ng paghahanda : 30 minuto + minimum 2h na pahingaPara sa 6 na tao : Ang mousse na may puting tsokolate & vanilla : ng buong gatas ng gelatin ng chocolat Ivoire ng buong likidong cream 1 pod ng vanilla I-rehydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
4. Dahan-dahang tunawin ang puting tsokolate (hindi mahalaga kung hindi ito ganap na natunaw).
5. Painitin ang gatas kasama ang mga butil mula sa pod ng vanilla.
6. Idagdag ang rehydrated na gelatin sa mainit na gatas, pagkatapos ay ibuhos ito ng paunti-unti sa natunaw na tsokolate, na maingat na hinahalo sa bawat pagkakataon.
7. Tapusin gamit ang isang immersion blender kung maaari upang makuha ang makinis at makinang na ganache.
8. Kapag ang ganache ay nasa humigit-kumulang 50°C, talunin ang likidong cream sa whipped cream na hindi masyadong matigas at dahan-dahang idagdag ito sa ganache.
9. Ibihos ang nabuong mousse sa mga indibidwal na lalagyan (o sa isang malaking platito para gumawa ng isang gubat ng mga multo na maaaring ibahagi).
10. Hayaan itong mag-crystallize sa refrigerator.
11. Ang whipped cream : ng buong likidong cream ng powdered sugar Talunin ang likidong cream sa whipped cream kasama ang powdered sugar, pagkatapos ay agad na lumipat sa mga finishing touches.
12. Ang mga finishing touches : 1 piraso ng tsokolate na biscuit o mikado bawat lalagyan ng mousse Mga piraso ng tsokolate para sa mga mata Kapag ang mousse ay nag-crystallize at ang whipped cream ay naitaas, itusok ang biscuit sa gitna ng bawat mousse.
13. At pagkatapos ay ikalat ang whipped cream sa paligid (maari mong gamitin ang piping bag ngunit maaari mo rin itong gawin gamit ang kutsara).
14. Idagdag ang "mga mata", pagkatapos ay mag-enjoy!