

Mousse ng tsokolate para sa Pasko

Ingrédients

- 125g ng buong gatas
- 125g ng buong cream
- 3g ng gelatine
- 100g ng puti ng itlog
- 60g ng asukal
- 280g ng chocolate Caraïbes
- 100g ng puti ng itlog
- 200g ng asukal

Préparation

1. Alam ko na hindi lahat ay may oras, kagamitan, o kagustuhan na gumawa ng isang log para sa pagkain ng Pasko, ngunit mayroon ding iba pang mas simpleng at mabilis na ideya para sa dessert na kasing sarap; halimbawa, ang mousse na ito na may tsokolate (sa bersyon na maaaring ibahagi o indibidwal), na may mga maliit na puno ng meringue sa itaas, ay magiging napakaganda sa iyong mesa ng pagdiriwang. Kagamitan :Ginamit ko ang aking Cooking Chef ng Kenwood para gumawa ng Swiss meringue: code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na ibinibigay para sa pagbili ng isang cooking chef / code FLAVIEDREAM = ang mga accessory na laminoir at multifunction bowl + isang Le Creuset na plato na ibinibigay para sa pagbili ng isang Cooking chef / komersyal na pakikipagtulungan.

2. ang aking mga piping bag ay galing sa Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na dapat ilagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay (affiliate).

3. Sangkap :Ginamit ko ang chocolate Caraïbes mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).

4. Ginamit ko ang powdered egg whites mula sa Guy Demarle para sa icing: code ng referral FLAVIE10 na dapat ilagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay (affiliate).

5. Oras ng paghahanda : 30 minuto + pahinga + 2 hanggang 3 oras ng paglulutoPara sa 8 tao : Mousse na may tsokolate sa lumang paraan (resipe ng Valrhona) : ng buong gatas ng buong cream ng gelatine ng puti ng itlog ng asukal ng chocolate Caraïbes I-rehydrate ang gelatine sa malamig na tubig.

6. I-init ang gatas at cream, pagkatapos ay idagdag ang rehydrated na gelatine.

7. Ibuhos ang mainit na likido sa natunaw na tsokolate, haluin nang mabuti upang makuha ang makinis at makinang na ganache.

8. Kapag ang ganache ay nasa humigit-kumulang 42/45°C, talunin ang mga puti ng itlog hanggang sa maging matigas at idagdag ang asukal.

9. Dahan-dahang isama ang mga ito sa ganache, pagkatapos ay agad na ibuhos ang mousse sa iyong serving dish (isang malaking mangkok para sa bersyon na ibabahagi, o mga indibidwal na ramekins).

10. Mga puno ng Swiss meringue : ng puti ng itlog ng asukal Gumawa ako ng aking Swiss meringue sa Cooking chef, kaya walang kailangan na thermometer o bain-marie, ngunit ibinibigay ko ang mga hakbang nang walang ito: Talunin ang mga puti ng itlog kasama ang asukal sa isang bain-marie hanggang umabot sa temperatura na humigit-kumulang 50 hanggang 55°C.

11. Pagkatapos, alisin ang iyong mangkok mula sa bain-marie at ipagpatuloy ang pag-whip ng meringue hanggang sa ganap na lumamig, dapat itong maging makinis, pinalaki, at makinang.

12. I-pipe ang meringue sa isang tray na may parchment paper gamit ang isang star tip (pinahiran ko ito ng kaunting pulbos ng vanilla) at pagkatapos ay ilagay sa oven sa maximum na 100°C para sa 2 hanggang 3 oras ng pagluluto.

13. Maaari mo ring iwanan ang mga ito sa oven na nakapatay sa dulo ng pagluluto upang matapos ang pagkatuyo.

14. Sa oras ng paghahain, idagdag ang mga puno sa iyong mousse at mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com