

Mousse ng tsokolate, langis ng oliba, bulaklak ng asin

Ingrédients

- 40g ng gatas na tsokolate Jivara
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 5 mga yolk ng itlog
- 6 mga puti ng itlog
- 130g ng itim na tsokolate Guanaja
- 40g ng gatas na tsokolate Jivara
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 5 mga yolk ng itlog
- 6 mga puti ng itlog

Préparation

1. Isang masarap na resipe, may tsokolate, mabilis at walang oven, nandito ka sa tamang lugar!
2. Ito ang paborito kong resipe ng mousse au chocolat, na may tanging tsokolate (halo ng itim at gatas) at mga itlog.
3. Ngunit ang nagbabago sa mousse ay ang paglalagay ng kaunting langis ng oliba at kaunting fleur de sel.
4. Para sa kaunting crunch, maaari mo rin itong ihain kasama ng mga langues de chat o iba pang maliliit na biskwit ☐ Mga Sangkap :Gumamit ako ng tsokolate Guanaja & tsokolate Jivara pati na rin Norohy vanilla extract mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
5. Listahan ng mga bilihin : ng itim na tsokolate Guanaja ng gatas na tsokolate Jivara1 kutsarita ng vanilla extract5 mga yolk ng itlog6 mga puti ng itlogLangis ng oliba & fleur de sel Oras ng paghahanda : 15 minuto + 2 oras minimum na pahingaPara sa 8 tao : Mga Sangkap : ng itim na tsokolate Guanaja ng gatas na tsokolate Jivara 1 kutsarita ng vanilla extract 5 mga yolk ng itlog 6 mga puti ng itlog Langis ng oliba & fleur de sel Resipe : Dahan-dahang tunawin ang dalawang tsokolate.
6. Idagdag ang vanilla at mga yolk ng itlog isa-isa habang maayos na hinahalo sa bawat pagdagdag upang makagawa ng emulsyon.
7. Itaas ang mga puti ng itlog.
8. Dahan-dahang idagdag ang mga puti ng itlog sa tsokolate gamit ang spatula.
9. Ibuhos ang mousse sa isang mangkok para sa bersyon na maaaring ibahagi o sa mga lalagyan para sa indibidwal na bersyon.
10. Hayaan itong mag-crystallize sa refrigerator ng minimum na 2 oras.