

Noel ikolata Mousse'u

Ingrédients

- 8 ki ilik:
- 125g tam süt
- 125g tam krema
- 3g jelatin
- 100g yumurta beyazı
- 60g toz eker
- 280g Caraibes ikolatası
- 100g yumurta beyazı
- 200g toz eker

Préparation

1. Herkesin Noel yeme i için bir kütük yapmak için zamanı, malzemesi veya iste i olmadı ını biliyorum, ancak daha basit ve hızlı yapılabilecek ba ka tatlı fikirleri de var, ama en azından bu kadar lezzetli; rne in, bu çikolatalı mousse (payla ılacak versiyon veya bireysel versiyon) kk mereng a aları ile sslenmi olarak, kutlama masanızda çok güzel görünecek Malzemeler :Ben Kenwood Cooking Chef kullanarak svire merengini yaptım: FLAVIE kodu = bir cooking chef alımında seçilecek 3 aksesuar hediye / FLAVIEDREAM kodu = bir Cooking chef alımında laminoir ve çok fonksiyonlu kova + bir Le Creuset taba ı hediye / ticari i birli i.
2. po etlerim Guy Demarle'dan geldi: 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu belirtin (ba lı).
3. Malzemeler :Ben Caraibes ikolatası kullandım Valrhona: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
4. Glaage için Guy Demarle'ın toz yumurta beyazlarını kullandım: kayıt sırasında 10 hediye almak için FLAVIE10 referans kodunu belirtin (ba lı).
5. Hazırlama süresi: 30 dakika + dinlendirme + 2-3 saat piirme8 ki ilik: Eski usul çikolatalı mousse (Valrhona tarifi): tam süt tam krema jelatin yumurta beyazı toz eker Caraibes ikolatası Jelatini so uk suda rehidre edin.
6. Sütü ve kremayı ısıtın, ardından rehidre edilmi jelatini ekleyin.
7. Sıcak sıvıyı önceden eritilmi çikolatanın üzerine dökün, pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için iyice karı tırın.
8. Ganaj yakla ık 42/45°C oldu unda, yumurta beyazlarını çırpın ve ekerle sertle tirin.
9. Bunları nazikçe ganaja ekleyin, ardından hemen mousse'u servis taba ınıza dkn (payla ılacak bir büyük salata kasesi veya bireysel ramekinler için).
10. svire mereng a aları: yumurta beyazı toz eker Ben svire merengimi Cooking chef ile yaptım, bu yüzden termometreye veya su banyosuna ihtiyacım yoktu, ama size bunu olmadan nasıl yapılaca ını veriyorum: Yumurta beyazlarını toz ekerle su banyosunda yakla ık 50-55°C'ye kadar çırpın.
11. Ardından, kasesini su banyosundan çıkarın ve mereng tamamen so uyana kadar ırpımayaya devam edin, pürüzsüz, kabarık ve parlak olmalıdır.
12. Merengi, bir rüzgarlı u ile ya lı ka ıt serili bir tepsiye sıkın (ben biraz vanilya tozu serptim) ve ardından maksimum 100°C'de 2-3 saat piirin.
13. Piirme i leminin sonunda, onları kurutmak için kapalı fırında bırakabilirsiniz.
14. Servis anında, mousse'unuzun üzerine a aları ekleyin ve tadını çıkarın!

