

Çikolatalı mus (Maison Chapon)

Ingrédients

- 4 ila 6 çikolatalı mus için, büyüklüklerine göre:
- 185g bitter çikolata
- 100g yarım ya lı süt
- 1 yumurta sarısı
- 6 yumurta akı
- 37g esmer eker

Préparation

1. Bu, blogdaki ilk çikolatalı mus tarifi de il, ama bu tarif, benim gibi sık sık kullanmanız gereken yumurta aklarınız varsa mükemmel.
2. Biraz finansçılardan ve di er makaronlardan farklı olarak Bu tarif, Lezzet Akademisi'nin Instagram hesabında bulunmu Chapon tarifi.
3. Elektrikli bir çırpıcı ve birkaç saat bekleme ve i te bu kadar!
4. Malzemeler: Ben Valrhona'nın Caraïbes çikolatasını kullandım: Açık İLETAITUNGATEAU ile sitede %20 indirim (ba lantılı).
5. Hazırlık süresi: 20 dakika + buzdolabında dinlenme 4 ila 6 çikolatalı mus için, büyüklüklerine göre:
Malzemeler: bitter çikolata yarım ya lı süt 1 yumurta sarısı 6 yumurta akı esmer eker Opsiyonel:
Dekorasyon için çıtır çikolata topları ve/veya kakao çekirde i ve/veya deniz tuzu Tarif: Sütü kaynamaya getirin.
6. Kısmen erimi veya ince kıyılmış çikolatanın üzerine dökün, iyice karı tırın, ardından yumurta sarısını ekleyin ve tekrar karı tırın, parlak bir ganaj elde etmek için.
7. Yumurta aklarını ekerle fazla sert olmayacak ekilde çırpın, dikkatlice çikolataya ekleyin, ardından mousse'u cam kaplara dökün (veya payla mak için bir kâseye).
8. Birkaç saat (veya bir gece) buzdolabına koyun, ardından istedi iniz gibi süsleyin ve keyfini çıkarın!