Шоколадний мус, оливкова олія, морська сіль

Ingrédients

- 40 г молочного шоколаду Jivara
- 1 чайна ложка екстракту ванілі
- 5 жовтків
- 6 білків
- 130 г чорного шоколаду Guanaja
- 40 г молочного шоколаду Jivara
- 1 чайна ложка екстракту ванілі
- 5 жовтків
- 6 білків

Préparation

1. Смачний, шоколадний, швидкий і без випічки рецепт, ви потрапили в потрібне місце!

2. Це мій улюблений рецепт шоколадного мусу, з лише шоколадом (суміш чорного та молочного) і яйцями.

3. Але те, що перетворює мус, це приправити його краплею оливкової олії та трохи морської солі.

4. Для трохи хрумкості, ви також можете подати його з мовами кота або іншими маленькими печивом і інгредієнти :Я використав шоколад Guanaja &amp; шоколад Jivara, а також екстракт ванілі Norohy від Valrhona : код ILETAITUNGATEAU для 20% знижки на весь сайт (афілійований).

5. Список покупок :130 г чорного шоколаду Guanaja40 г молочного шоколаду Jivara1 чайна ложка екстракту ванілі5 жовтків6 білківОливкова олія &amp; морська сіль   Час приготування : 15 хвилин + 2 години мінімум на відпочинокНа 8 осіб : інгредієнти : 130 г чорного шоколаду Guanaja 40 г молочного шоколаду Jivara 1 чайна ложка екстракту ванілі 5 жовтків 6 білків Оливкова олія &amp; морська сіль Рецепт : Повільно розтопіть обидва шоколади.

6. Додайте ваніль і жовтки по одному, добре перемішуючи між кожним додаванням, щоб створити емульсію.

7. Збийте білки до піку.

8. Обережно додайте збиті білки до шоколаду за допомогою шпателя.

9. Вилийте мус у салатник для спільного використання або в горщики для індивідуальної версії.

10. Дайте застигнути в холодильнику мінімум 2 години.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com