



MOUSSE AU CHOCOLAT À LA PÂTE À BOMBE (RECETTE DE BASE)

👤 Advanced level

Mousse au chocolat au goût délicat et rond idéale pour garnir divers desserts

COMPOSITION FINALE

PRÉPARATION DE LA PÂTE À BOMBE :

- Mélanger le jaune avec le sucre et chauffer jusqu'à 60 C.
- Mettre le mélange dans un mélangeur planétaire et mélanger à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une texture crémeuse (température d'environ 25 C).

PRÉPARATION DE LA GANACHE :

- Faire bouillir l'eau (1), ajouter le chocolat et mélanger. Lorsque la ganache atteint une température de 40 °C, verser la pâte à bombe et mélanger doucement.

PRÉPARATION DE LA MOUSSE À LA PÂTE À BOMBE :

- Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle ait une consistance onctueuse (semi-fouettée) pour tous les chocolats noirs, mais pour tous les autres chocolats, elle doit être bien fouettée.
- Mélanger avec un fouet l'eau (2) et le LILLY NEUTRO (si nécessaire) , ajouter le mélange à la crème et mélanger.
- Ajouter la crème au mélange de ganache à la pâte à bombe et mélanger.
- Verser dans le moule en silicone et congeler.

IMPORTANT: si vous voulez quelque chose de prêt à l'emploi, vous devez fouetter un peu plus la crème.



Extraordinary
made simple.