



MOUSSE AU CHOCOLAT AUX BLANCS D'ŒUFS (RECETTE DE BASE)

👤 Advanced level

Mousse au chocolat idéale pour garnir les desserts crémeux.

COMPOSITION FINALE

- Porter la crème à ébullition, ajouter le LILLY NEUTRO et mélanger au fouet.
- Faire fondre le chocolat à 35 °C et l'ajouter à la crème, mélanger avec un mixeur à main. -Ajouter les jaunes d'œufs pasteurisés et mélanger.
- Fouetter les blancs d'œufs pasteurisés avec le sucre.
- Lorsque la ganache a atteint une température d'environ 35 °C, incorporer progressivement les blancs d'œufs en mélangeant doucement.
- Garder au réfrigérateur.