

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT



RÉALISATION DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

La mousse au chocolat c'est toujours bon ! La mousse au chocolat au lait c'est facile et rapide à faire, il suffit de suivre les instructions pour réaliser une très bonne mousse au chocolat au lait.

LES INGRÉDIENTS POUR RÉALISER UNE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT :

125 g de chocolat au lait
50 g de beurre
3 oeufs
20 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe d'eau
1 batteur électrique

LES ÉTAPES POUR RÉALISER UNE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT :

1. Couper le beurre en morceaux et le réserver.
2. Casser le chocolat en morceaux.
3. Faire fondre le chocolat et l'eau à feu doux en tournant pour obtenir un mélange homogène et lisse.
4. Incorporer le beurre au chocolat hors du feu.
5. Ajouter le sucre et mélanger.
6. Casser 2 oeufs un par un et séparer les blancs des jaunes.
7. Ajouter les 2 jaunes d'oeufs au mélange chocolat beurre en continuant de tourner.
8. Casser le troisième oeuf et ajouter le blanc aux précédents.
9. Battre les blancs en neige très ferme en ajoutant une pincée de sel aux blancs.
10. Incorporer progressivement les blancs au mélange précédent en soulevant délicatement la pâte.
11. Placer la mousse au réfrigérateur 2 à 3 heures avant de la servir.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr