

Pâtisserie passion

Mousse chocolat

Noir 70%

150 g Chocolat 70%

50 g Beurre

250 g Blanc d'œuf

150 g Sucre semoule

50 g Jaune d'œuf

1

Mettre à fondre au bain marie le chocolat et le beurre

2

Monter les blancs en neige avec le sucre

3

Incorporer les jaunes dans les blancs monté en neige.
Ajouter 1/4 des blancs dans ton chocolat chaud, entre 45°C et 50°C .

Puis finir le mélange délicatement, en versant le chocolat sur le reste de tes blancs en neige.

Poids de la recette (pour 4/5 pers)	650
Temps de préparation	15 min
Temps de repos conseiller	3 heures
Temps de conservation frigo	3 jours
Congélation	Non

Il est important de filmer toute tes préparations, pendant le temps de repos ou conservation pour éviter qu'elle prenne un goût de frigo.



Cliquer pour aller sur le site



Cliquer pour voir la vidéo

NOTE