

Mousse de chocolate végétal




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Mousse de chocolate vegetal

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 8 personas

El día de antes:

Mousse de chocolate GUANAJA 70 % base de soja
Mousse de chocolate GUANAJA 70 % base de almendra

MOUSSE DE CHOCOLATE GUANAJA 70 % BASE DE SOJA

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

300 g	Chocolate GUANAJA 70 %	Fundir el chocolate GUANAJA 70 % .
65 g	Bebida de soja (2,2 % MG)	Calentar la bebida de soja y la crema de soja. Verter la mezcla en tres veces sobre el chocolate GUANAJA 70 % fundido mezclando con fuerza con una lengua pastelera.
185 g	Crema de soja (15,4 % MG)	Montar a punto de nieve el agua de los garbanzos vertiendo los 50 g de azúcar poco a poco.
220 g	Aquafaba* (agua de los garbanzos)	Incorporar delicadamente a la mezcla anterior.
50 g	Azúcar	Reservar durante una noche en la nevera antes de degustar.

*Consultar el consejo nutricional al final de la receta.

MOUSSE DE CHOCOLATE GUANAJA 70 % BASE DE ALMENDRA

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

300 g	Chocolate GUANAJA 70 %	Fundir el chocolate GUANAJA 70 % .
65 g	Bebida de almendra (1,8 % MG)	Calentar la bebida de almendra y la fécula de patata hasta que espese. Verter la mezcla en tres veces sobre el chocolate GUANAJA 70 % fundido. Mezclar enérgicamente con una lengua pastelera.
25 g	Fécula de patata	Montar a punto de nieve el agua de los garbanzos vertiendo los 50 g de azúcar poco a poco.
320 g	Aquafaba (agua de los garbanzos)	Incorporar delicadamente a la mezcla anterior.
50 g	Azúcar	Reservar durante una noche en la nevera antes de degustar.

Consejo nutricional

El aquafaba es el líquido de los garbanzos, que se utiliza como alternativa para las claras de huevos. Cuando se monta con el azúcar, se transforma. Se blanquea y monta a punto de nieve como las claras, lo que permite hacer preparaciones como el merengue, los macarons o el bizcocho genovés sin utilizar huevos. Técnica 100 % vegetal.