

Mousse chocolat végétale




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Mousse chocolat végétale

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 8 personnes

À faire la veille :

Mousse chocolat GUANAJA 70% base Soja

Mousse chocolat GUANAJA 70% base Amande

MOUSSE CHOCOLAT GUANAJA 70% BASE SOJA

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 12 heures

- | | | |
|-------|--|--|
| 300 g | Chocolat GUANAJA 70% | Faire fondre le chocolat GUANAJA 70% . |
| 65 g | Boisson à base de soja
(2,2% MG) | Chauffer ensemble la boisson à base de soja et la crème de soja puis verser en trois fois sur le chocolat GUANAJA 70% fondu, en mélangeant énergiquement à l'aide d'une maryse. |
| 185 g | Crème de soja
(15,4% MG) | Monter l'eau de pois chiche en neige en versant progressivement les 50 g de sucre. |
| 220 g | Aquafaba*
(eau de cuisson de pois chiche) | Les ajouter très délicatement au mélange précédent. |
| 50 g | Sucre semoule | Conserver une nuit au réfrigérateur avant de déguster. |

*Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette.

MOUSSE CHOCOLAT GUANAJA 70% BASE AMANDE

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 12 heures

- | | | |
|-------|---|---|
| 300 g | Chocolat GUANAJA 70% | Faire fondre le chocolat GUANAJA 70% . |
| 65 g | Boisson à base d'amande
(1,8% MG) | Chauffer la boisson à base d'amande et la fécule de pomme de terre jusqu'à épaississement puis verser en trois fois sur le chocolat GUANAJA 70% fondu. Mélanger énergiquement à l'aide d'une maryse. |
| 25 g | Fécule de pomme de terre | Monter en neige l'eau de pois chiche en versant progressivement les 50 g de sucre semoule. |
| 320 g | Aquafaba
(eau de cuisson de pois chiche) | Les ajouter très délicatement au mélange précédent. |
| 50 g | Sucre semoule | Conserver une nuit au réfrigérateur avant de déguster. |

Conseil nutritionnel

L'aquababa est un jus de pois chiche utilisé comme alternatif au blanc d'œuf. Une fois fouetté avec du sucre, ce jus se transforme, il blanchit et monte tout comme le blanc en neige.

Il permet ainsi de réaliser des préparations telles que des meringues, macarons, génoises sans utiliser d'œuf. Technique 100% végétale.