

Mousse al cioccolato vegetale




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Mousse al cioccolato vegetale

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 8 persone

Da preparare il giorno prima:

Mousse al cioccolato GUANAJA 70% base Soia
Mousse al cioccolato GUANAJA 70% base Mandorla

MOUSSE AL CIOCCOLATO GUANAJA 70% BASE SOIA

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

- 300 g Cioccolato **GUANAJA 70%**
- 65 g Bevanda a base di soia (2,2% MG)
- 185 g Panna di soia (15,4% MG)
- 220 g Aquafaba* (acqua di cottura dei ceci)
- 50 g Zucchero semolato

Far fondere il cioccolato **GUANAJA 70%**.

Scaldare insieme la bevanda a base di soia e la panna di soia, quindi versare in tre volte sul cioccolato **GUANAJA 70%** sciolto, mescolando energicamente con una spatola.

Montare a neve l'acqua di ceci, aggiungendo gradualmente i 50 g di zucchero.

Aggiungerli molto delicatamente al composto precedente.

Conservare per una notte in frigorifero prima di degustare.

*Vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.

MOUSSE AL CIOCCOLATO GUANAJA 70% BASE MANDORLA

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

- 300 g Cioccolato **GUANAJA 70%**
- 65 g Bevanda a base di mandorla (1,8% MG)
- 25 g Fecola di patate
- 320 g Aquafaba (acqua di cottura dei ceci)
- 50 g Zucchero semolato

Far fondere il cioccolato **GUANAJA 70%**.

Scaldare la bevanda a base di mandorle e la fecola di patate fino ad ottenere un composto denso, quindi versare in tre volte sul cioccolato **GUANAJA 70%** fuso. Mescolare energicamente con una spatola.

Montare a neve l'acqua di ceci, aggiungendo gradualmente i 50 g di zucchero semolato.

Aggiungerli molto delicatamente al composto precedente.

Conservare per una notte in frigorifero prima di degustare.

Consiglio nutrizionale

L'aquafaba è un succo di ceci usato come sostituto dell'albume. Una volta sbattuto insieme allo zucchero, questo succo si trasforma, si schiarisce e monta proprio come l'albume. Permette così di realizzare preparazioni quali meringhe, macaron e pan di Spagna senza uova. Tecnica 100% vegetale.

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     www.valrhona.com