

MOUSSE de XOCOLATA (amb ou)

	Recepta Escola de la dona		Recepta de Julie Andrieu
140 ml	llet sencera	400 grs	xocolata negra 70%
3	rovells d'ou mitjams	50 grs	xocolata amb llet
30 grs	sucres blancs	150 grs	mantega
150 grs	xocolata cobertura 66%	5	ous sencers
4 grs	gelatina	75 grs	sucres
280 ml	crema de llet 35% MG	—	— —

Recepta: Escola de la dona

- Hidratar la gelatina en aigua ben freda.
- En un bol barrejar els rovells i el sucre i remenar bé amb unes varetes manuals.
- En un cassó bullim la llet.
- Bolcar la llet al bol del rovell i remenar a fons.
- Tornar la barreja al cassó i coure-ho a foc suau fins que arribi als 82°C remenant sense parar.
- Retirar del foc i afegir-hi la gelatina prèviament hidratada i ben escorreguda i remenar fins a dissoldre.
- Desfer la xocolata al bany maria. Atenció a que no ens entri cap gota d'aigua del bany maria perquè s'arruïnaria la xocolata.
- Traspasar la xocolata a un bol.
- Incorporar els rovells a la xocolata i remenar.
- Homogeneïtzar la xocolata passant el pymer PERÒ SENSE QUE AGAFI AIRE per fer-ho col·locarem el pymer apagat dins del cassó de la xocolata de manera que les varetes toquin fons, llavors posar en marxa SENSE AIXECAR-LO del fons. Apagar el pymer i un cop aturat el retirem.
- Muntar la nata fins al punt de pics fluïxos.
- Posar la 1/2 de la nata a la xocolata i anar remenant a poc a poc i suaument amb una espàtula de llengua de gat des del centre cap a les vores.
- Acabar de posar l'altra meitat i barrejar a poc a poc.
- Deixar-ho reposar tapat durant 2 hores a la nevera.

Recepta: de Julie Andrieu

- Desfer la xocolata negra al bany maria sense sobrepassar els 60 °C.
- Apagar el foc i afegir-hi la xocolata amb llet. Remenar fins a desfer i integrar.
- Afegir-hi la mantega a temperatura ambient i anar remenant fins que es desfaci i s'integri.
- Mentrestant muntem els ous sencers i sucre amb la batedora durant 15 minuts fins que blanquegin i gairebé tripliquin el seu volum inicial.
- Traslladem la xocolata a un bol gran, hi afegim la 1/2 dels rovells i ho anem remenant suaument amb una espàtula de llengua de gat des del centre cap a les vores en sentit horari mentre amb l'altra mà anem girant el bol en sentit antihorari.
- Acabem d'incorporar l'altra 1/2 dels rovells hi continuem remenant fins que agafi un color homogeni.
 - Podem omplir directament les copes individuals on servirem la mousse.
- Deixar-ho reposar tapat durant 2 hores a la nevera.
 - Si volem que ens quedi més ferma la deixarem entre 4-12 hores a la nevera.
- Treure de la nevera 1/2 hora abans del consum.