

MOUSSE de XOCOLATA (sense ou)

4 persones	Ingredients
200 grs	xocolata de cobertura del 70%
145 ml	crema de llet del 35% MG (sense muntar)
180 ml	crema de llet del 35% MG (semi-muntada)
6 grs	gelatina (cada full pesa uns 2 grs)

Elaboració

- Prèviament hidratarem els fulls de gelatina amb aigua ben freda.
- Desfer la xocolata al bany maria. IMPORTANT: Mentre desfem la xocolata al bany maria NO HI HA D'ENTRAR CAP GOTA D'AIGUA del bany del cassó. Si hi entra una gota d'aigua llavors s'endureix la xocolata i no hi ha manera d'arreglar-ho.
- De la crema de llet que no muntarem en posarem 100 ml) a escalfar (només escalfar) i els altres 45 ml els posarem a bullir en un altre pot. Quan bulli la traiem del foc i hi posem la gelatina escorreguda i remenem bé amb les varetes manuals. RESERVEM.
- Semi-muntar els 180 ml de crema de llet. Funciona millor si la crema de llet està molt freda.
- En un bol gran hi posem la xocolata fosa +i la nata líquida que tenim tèbia (en dues vegades) i anem remenant amb les varetes.
- Després hi afegim la petita quantitat de nata líquida que hem bullit i on hi hem desfet la gelatina. Remenar bé.
- Quan aquesta barreja s'hagi refredat fins als 30°C hi afegirem la nata que tenim semi-muntada (IMPORTANT: si li posem quan encara està a més temperatura dels 30°C no quedarà tant esponjosa). Remenar a poc a poc amb una espàtula des del centre cap a les vores i mentre anem fent girar el bol.
- Omplir els motllos. Si volem que la mousse tingui una base de pastís hi posarem a sobre una base de pa de pessic (o d'un altra tipus) de la mida de la boca del motllo i pressionarem. Quan es desemmotlli li donarem la volta i la base ens quedarà a sota.
- Congelar.
- Treure del congelador 1 hora abans del consum.
- Tombar-lo per deixar la base del pastís a sota.
- Si al desemmotllar ens costa treure el motllo podem passar un drap mullat amb aigua calenta pels laterals i es desprendrà.