Magia all'abete bianco
Mousse di cioccolato
by Samir - Gourmetsauna

PORZIONI: 5 TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MIN. TEMPO DI RIPOSO: 480 MIN./8 H

Ingredienti

- 25 gocce di olio essenziale di abete bianco bio (Bergila)
- 350 g di cioccolato fondente
- 10 ml di espresso
- 500 ml di panna
- 3 uova intere

Preparazione

- Montare il 90% della panna e metterla da parte in modo che non sia troppo fredda per le fasi successive.
- **(N.B.: Tutti i prodotti devono avere piccole differenze di temperatura. Solo così possono essere trasformati in una massa omogenea);**
- Tritare il cioccolato fondente e scioglierlo a bagnomaria (attenzione: l'acqua non deve bollire - massimo 70° C!); non appena il cioccolato si è sciolto, togliere il bagnomaria dal fuoco e lasciarlo raffreddare leggermente;
- Riscaldare le 3 uova a bagnomaria a circa 72°C mescolando.
- Incorporare alle uova il 10% del cioccolato fondente **(attenzione: caldo, ma non bollente!)**;
- Quindi incorporare il cioccolato rimanente.
- Incorporare il 10% della panna montata al composto di uova e cioccolato;
- Aggiungere 25 gocce di olio essenziale di abete bianco. Mescolare bene il tutto;
- Aggiungere 10 ml di caffè espresso (tiepido);
- Incorporare delicatamente il resto della panna montata.
- Modellare la mousse nella forma desiderata
- Mettere in frigorifero per almeno 8 ore.

BUON DIVERTIMENTO IN CUCINA E IN BOCCA AL LUPO, SAMIR! - WWW.GOURMETSAUNA.DE