



Mousse di spezie natalizie by Samir - Gourmetsauna



PORZIONI: 5

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MIN.

TEMPO DI RIPOSO: 480 MIN./8 H

Ingredienti

- 15 gocce miscela natalizia bio (Bergila)
- 400 g di cioccolato bianco
- 500 ml di panna
- 3x foglio di gelatina
- 3x uova intere

Preparazione

- Montare il 90% della panna a neve e raffreddare immediatamente;
- Mettere in ammollo 3 fogli di gelatina in acqua fredda (circa 1 min.);
- Scaldare il 10% della panna rimanente (attenzione: non bollire!);
- Strizzare bene la gelatina e scioglierla rapidamente nella panna calda;
- Tritare il cioccolato bianco/couverture chiaro e scioglierlo a bagnomaria. (attenzione: l'acqua non deve bollire - max. 70° C);
- Non appena il cioccolato si è sciolto, togliere il bagnomaria dal fuoco e lasciare raffreddare leggermente.
- Scaldare 3 uova intere a bagnomaria (max. 70° C), mescolando continuamente;
- Mescolare il 10% della copertura di cioccolato fuso con la panna montata;
- Incorporare rapidamente il 10% del composto di panna al restante composto di uova e cioccolato;
- Aggiungere 15 gocce di profumo di Natale Bergila. Mescolare bene il tutto;
- Aggiungere il composto di gelatina e panna;
- Aggiungere con cura la panna montata rimanente;
- Modellare la mousse nella forma desiderata;
- Raffreddare in frigorifero per almeno 8 ore;



BUON DIVERTIMENTO IN CUCINA E IN BOCCA AL LUPO, SAMIR! -

WWW. GOURMETSUNA.DE