



MOUSSE CHOCOLAT



À Retenir

- **Mousse réalisée à partir :**
 - d'une crème anglaise chocolatée et collée
 - puis détendue avec de la crème 35% MG foisonnée
- **Permet d'obtenir une texture à la fois légère et stable, idéale pour les montages d'entremets**
- **La crème 35% MG est incorporée foisonnée afin d'obtenir une texture aérienne et une bonne tenue**



IDÉAL POUR

Divers entremets et gâteaux | Desserts à l'assiette

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Crème Gastronomique 35% Président Professionnel :** **0.750 Kg**
- **Lait entier 3,6% MG Lactel Professionnel :** **0.300 Kg**
- **Œufs (jaune)** **0.06 Kg**
- **Sucre semoule** **0.04 Kg**
- **Chocolat de couverture noire 65%** **0.500 Kg**

MATÉRIEL

- **Cul de poule ou calotte**
- **Maryse**
- **Corne**
- **Fouet**
- **Batteur (fouet)**
- **Russe**
- **Sonde ou thermomètre**