

Chocolade mousse, op basis van "Pâte à bombe"



Methode "Pâte à Bombe":

Meng de eierdooiers, melk, room en suiker en verwarm deze bereiding tot 85°C door continu te mengen. Giet deze bereiding door een puntzeef in een kom. Klop het geheel op tot een luchtige textuur wordt bekomen (bereik een temperatuur van 40°C).

Methode voor de mousse:

Smelt de chocolade: donkere tot 45°C, melk en witte tot 40°C. Klop de room en chantypak samen op tot een luchtig geheel. Voeg 1/3 opgeklopte room toe aan de gesmolten chocolade, voeg daarna de "Pâte à bombe" toe en nadien de rest van de opgeklopte room.

Ingrediënten:

Eierdooier	235
Melk	45
Verse Room 35%	80
Suiker	110
Totaal gewicht	470

Enkele tips:

- Om de luchtige textuur tijdens de bereiding te behouden, voeg de opgeklopte room toe door gebruik te maken van een spatel.

MOUSSE MELKCHOCOLADE

Ingrediënten:

	Lait Supreme 41%	Lait Supérieur 38%	Lait Caramel 34,5%	Lait Selection 33,5%	Lait Selection 35,5%	Lait Extra 32%	Lait Clair 32%	Lait Douceur 31,5%
Pâte à Bombe	250	250	250	250	250	250	250	250
Belcolade Selection	425	425	300	450	439	470	440	460
Verse Room 35%	190	190	190	190	190	190	190	190
Puratos Chantypak	190	190	190	190	190	190	190	190
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter			60	20	20	20	20	20
Totaal gewicht	1055	1055	990	1100	1089	1120	1090	1110

MOUSSE DONKERE CHOCOLADE

Ingrediënten:

	Noir Pur Amer 73%	Noir Supreme 70,5%	Noir Supérieur 60%	Noir Extra 57,5%	Noir Selection 55%	Blanc Selection 29,5%	Blanc Selection 28%	Blanc Intense 28,5%
Pâte à Bombe	250	250	250	250	250	250	250	250
Belcolade Selection	210	210	225	245	255	300	380	380
Verse Room 35%	190	190	190	190	190	190	190	190
Puratos Chantypak	190	190	190	190	190	190	190	190
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter						80	80	50
Totaal gewicht	840	840	855	875	885	1010	1090	1060

MOUSSE WITTE CHOCOLADE