

## Chocolade mousse, op basis van ganache



### Methode voor crème anglaise:

Kook de room (250g) en giet dit op de chocolade en cacaoboter. Meng tot je een zalvige en homogene textuur bekomt. Klop de room en chantypak samen op tot een luchtig geheel. Wanneer de chocolade bereiding de temperatuur van 35°C heeft, voeg dan de opgeklopte room toe.

### 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 Supreme 38%	Lait Caramel 34,5%	Lait Selection 33,5%	Lait Selection 35,5%	Lait Extra 32%	Lait Clair 32%	Lait Douceur 31,5%
Verse Room 35%	250	250	250	250	250	250	250	250
Belcolade Selection	385	400	415	440	421	460	445	435
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter			10			10	10	10
Puratos Chantypak	175	175	175	175	175	175	175	175
Verse Room 35%	175	175	175	175	175	175	175	175
<b>Totaal gewicht</b>	<b>985</b>	<b>1000</b>	<b>1025</b>	<b>1040</b>	<b>1021</b>	<b>1070</b>	<b>1055</b>	<b>1045</b>

### 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%
Verse Room 35%	250	250	250	250	250	250	250	250
Belcolade Selection	215	215	260	250	260	410	435	435
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter						20	20	20
Puratos Chantypak	125	125	125	125	125	175	175	175
Verse Room 35%	125	125	125	125	125	175	175	175
<b>Totaal gewicht</b>	<b>715</b>	<b>715</b>	<b>760</b>	<b>750</b>	<b>760</b>	<b>1030</b>	<b>1055</b>	<b>1055</b>

### MOUSSE WITTE CHOCOLADE