

## Chocolade mousse, op basis van crème anglaise



### Methode voor crème anglaise:

Meng de eierdooiers met de melk en room. Verwarm deze bereiding tot 85°C door continu te mengen. Giet deze bereiding door een puntzeef.

### Methode voor mousse:

Giet de gezeefde, warme crème anglaise op de chocolade en cacao boter. Meng tot je een zalvige en homogene textuur bekomt. Klop de room en chantypak samen op tot een luchtig geheel. Wanneer de chocolade bereiding een temperatuur van 35°C bereikt, voeg dan de opgeklopte room toe.

### Ingrediënten:

Melk	160
Verse Room 35%	160
Eierdooier	60
<b>Totaal gewicht</b>	<b>380</b>

### Enkele tips:

- Voor de bereiding van de crème anglaise, warm alles zachtjes op om het koken van het eierdooiers te vermijden
- 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%
Crème anglaise	380	380	380	380	380	380	380	380
Belcolade Selection	612	610	602	652	624	681	640	664
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	29	29	28	30	30	31	30	30
Verse Room 35%	230	230	230	230	230	230	230	230
Puratos Chantypak	230	230	230	230	230	230	230	230
<b>Totaal gewicht</b>	<b>1481</b>	<b>1479</b>	<b>1470</b>	<b>1522</b>	<b>1494</b>	<b>1552</b>	<b>1510</b>	<b>1534</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%
Crème anglaise	380	380	380	380	380	380	380	380
Belcolade Selection	239	242	290	276	290	668	668	594
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter						30	30	28
Verse Room 35%	230	230	230	230	230	230	230	230
Puratos Chantypak	230	230	230	230	230	230	230	230
<b>Totaal gewicht</b>	<b>1079</b>	<b>1082</b>	<b>1130</b>	<b>1116</b>	<b>1130</b>	<b>1538</b>	<b>1538</b>	<b>1462</b>

### MOUSSE WITTE CHOCOLADE