

Mousse Chococlat Framboises

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients	Quantité		
CHOCOLAT			
Sucre	80 gr	Préparation	15 mn
Chocolat noir à 70%	100 gr	Cuisson	10 mn
Lait Entier	400 gr	Portions	8
Carraghénane Iota	1.8 gr		
FRAMBOISES			
Purée de Framboises	1000 gr		
Easy-Base+®	50 gr		

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

FRAMBOISES : Mettre les ingrédients dans votre robot avec le Easy-Base+. Mixer à 100°C jusqu'à fonte totale du texturant.

Assurez-vous que le Easy-Base+ est correctement fondu en faisant le test de la cuillère. Aucune particule ne doit être visible sur le dos de la cuillère. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Utiliser un emporte pièce cylindrique pour réaliser une corolle.

Avec Siphon

MOUSSE CHOCOLAT : Dans une casserole, mettre le chocolat, le lait, le sucre et porter le tout à ébullition. Ajouter au mélange le Iota et mixer à l'aide d'un robot plongeant type Bamix ou autre. Couler la préparation dans un siphon à 60°C et gazer 2 fois. Siphonner la préparation dans un cercle froid (passé au préalable au congélateur). Après 2 minutes, démouler et garnir avec la framboise.



Astuce du chef : pour une bonne texture, la préparation doit être coulante.

Valeurs Nutritionnelles pour 100 gr

Energie	111,03	Kcal
Energie	464,35	Kj
Lipides	4,43	gr
AG Saturés	2,59	gr
Glucides	13,57	gr
Sucres	10,45	gr
Protéines brutes	2,37	gr

IDDSI : La texture obtenue est conforme à la nomenclature IDDSI niveau 4. Vous pouvez, pour obtenir une texture plus tendre, jouer sur le dosage de Easy-Base+, de 70 à 80 gr au kilo de masse.

Easy-Base+

Sodium | 0,025 | gr

