



## RECETA DE LA VERDADERA Y CLÁSICA MOUSSE DE CHOCOLATE.

### MÉTODO ALAIN DUCASSE

#### Ingredientes

- 175 g de chocolate con cacao
- 100 gr de nata ( 35%MG)
- 100 gr de leche entera
- 20 g de mantequilla
- 3 huevos
- 50 g de azúcar blanquilla

#### Procedimiento

1. Corta el chocolate y ponlo en una fuente.
2. Vierte la nata y la leche en una cazuela y ponlas a hervir, solo hasta que lleguen a ebullición. Aparta la cazuela del fuego y añade el chocolate.
3. Mezcla con una espátula o Marisa, bien hasta que se derrita. Añade la mantequilla y mezcla de nuevo hasta que se funda. Sin violentar, eh?
4. Reserva el chocolate a temperatura ambiente hasta que se enfríe a 40-50°C.
5. Mientras tanto, separa las claras de las yemas.
6. Empieza a batir las claras a velocidad media, cuando estén espumosas, séllalas con el azúcar. Luego incorpora delicadamente las yemas de huevo en las claras.
7. Incorpora gradualmente esta preparación en la ganache, removiendo suavemente con una espátula. Es decir primero un tercio del merengue y luego el resto en dos o tres vuelcos. Mezcla en movimientos envolventes, sin prisas.
8. Pasa la mousse en un recipiente y déjela reposar en la nevera durante la noche.

## Receta Mousse Pure Chocolat

#### Ingredientes

- 1 tableta de chocolat negro de 200 gr - 6 huevos
- 1 pizca de sal
- Funde el chocolate al baño maría
- Deja atemperar hasta de 40-50°C



## Procedimiento

1. Incorpora el chocolate a las yemas
2. Monta las claras a punto de nieve como en la receta anterior
3. Primero incorpora  $\frac{1}{3}$  del merengue al chocolate y mezcla con la Marisa en movimientos envolventes y luego el resto en do o tres vuelcos.

*Et voilà, bon appétit!*

CocinaFrancia.com