

Recette scène Cacao Barry

Mousse au chocolat

Ingrédients :

- 80ml de sirop simple (½ d'eau et ½ de sucre)
- 180ml de lait
- 350g de chocolat 70%
- 1L de crème 35%

Préparation :

1- Porter à ébullition le sirop et le lait dans une casserole

2- Verser la préparation sur le chocolat et mélanger

3- Laisser refroidir

4- Fouetter la crème 35% jusqu'à obtention de crème fouettée

5- Incorporer 1/3 de la crème fouettée dans le chocolat en mélangeant doucement et en pliant, ajouter le reste de la crème fouettée