PSL.42.22.E7

Mousse au chocolat aérienne et légère

- Mousse traditionnelle aux œufs et au chocolat noir, aérienne et légère.

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
CHOCOLAT NOIR 70% SD - BARRY	23,00%
BEURRE DOUX	2,50%
BLANC D'ŒUF PASTEURISÉ	22,70%
SEL	0,10%
LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ UHT	29,30%
JAUNE D'ŒUF PASTEURISÉ	7,90%
SUCRE	7,80%
CITRI-FI® 100M40	0,70%
CACAO EN POUDRE NON SUCRÉ - BARRY	6,00%

NUTRI-SCORE
A B C D E

PRÉPARATION

1-Faire fondre séparément le chocolat et le beurre au bain marie. Laisser tiédir.

2-Dans le robot pâtissier, incorporer les blancs d'œufs et monter les blancs en neige avec le sel pendant 2min à vitesse maximale.

3-Dans le bol du Thermomix®, incorporer le lait, le beurre fondu, les jaunes d'œufs et homogénéiser le mélange pendant 1min à 500 rpm.

4-Incorporer CITRI-FI® 100M40, le sucre, la poudre de cacao et le chocolat fondu puis homogénéiser la préparation de chocolat 1min à 500 rpm.

5-Dans le robot pâtissier, incorporer délicatement et en trois fois la préparation de chocolat aux blancs en neige. Mélanger doucement en première vitesse.

6-Verser la mousse au chocolat à la poche dans des petits pots. Réserver au frais pendant 3 heures minimum.

AMI INGRÉDIENTS

PSL.42.22.E7

Mousse au chocolat aérienne et légère

CITRI-FI® 100M40

Fibre d'agrumes fonctionnelle

- Apport de texture à la cuillère et en bouche
- Stabilisation d'émulsion
- Suppression d'additifs
- Amélioration de l'image produit

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1072	kJ
	256	kcal
Matières grasses	16,2	g
dont acides gras saturés	9,3	g
Glucides	17,3	g
dont sucres	15,7	g
Protéines	7,7	g
Sel	0,2	g
Fibres	2,3	g

NUTRI-SCORE A B C D E

CLEAN LABEL

100% natural

AMI INGRÉDIENTS