

MOUSSE LÉGÈRE ET AÉRIENNE – HI-SMOOTH



Recette d'une mousse allégée en matière grasse et aérienne au chocolat noir



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1053 KJ
	251 Kcal
Matières grasses	14,4 g
dont acides gras saturés	8,0 g
Glucides	21,9 g
dont sucres	20,3 g
Protéines	7,3 g
Sel	0,3 g
Fibres	2,1 g



Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale

LES INCONTOURNABLES AMI

HI-SMOOTH

Fibre de lin fonctionnelle

- Apport d'une texture ferme
- Stabilisation du foisonnement et limite la synérèse dans le temps
- Sans allergène et clean label

CARACTÉRISTIQUES À TO	RECETTE TÉMOIN	RECETTE AMÉLIORÉE
Densité (g/L)	570	620

MOUSSE LÉGÈRE ET AÉRIENNE – HI-SMOOTH



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	RECETTE	RECETTE
		TÉMOIN	AMÉLIORÉE
		QUANTITÉ	QUANTITÉ
CHOCOLAT NOIR 53 % CACAO	A	23,00%	23,00%
BEURRE DOUX PASTEURISÉ	B	2,50%	2,50%
SEL	C	0,10%	0,10%
BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ	C	22,70%	22,70%
JAUNE D'ŒUF PASTEURISÉ	D	7,90%	7,90%
LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ UHT	D	29,00%	29,00%
SUCRE	E	8,50%	8,00%
POUDRE DE CACAO EXTRA BRUTE	E	6,00%	6,00%
HI-SMOOTH	E	/	0,50%
SORBATE DE POTASSIUM	E	0,30%	0,30%

PRÉPARATION

- 1 - Faire fondre séparément le chocolat (A) et le beurre (B) à 50°C. Laisser tiédir.
- 2 - Dans le robot pâtissier équipé du fouet, incorporer les blancs d'œufs et le sel (C). Monter les blancs en neige pendant 3 min à vitesse maximale.
- 3 - Dans le bol du Thermomix®, incorporer le lait, le beurre fondu, les jaunes d'œufs (B + D) et homogénéiser le mélange pendant 1min à 300 RPM.
- 4 - Incorporer le HI-SMOOTH, le sucre, le sorbate de potassium, la poudre de cacao et le chocolat fondu (A + E) puis homogénéiser la préparation pendant 1 min à 300 RPM. Racler puis continuer de mélanger pendant 1 min à 300 RPM.
- 5 - Dans le bol du robot pâtissier équipé d'une feuille, incorporer progressivement la préparation chocolatée aux blancs en neige en appliquant une faible vitesse. Après incorporation, continuer de mélanger pendant 1 min à faible vitesse. Terminer de mélanger manuellement avec une spatule.
- 6 - Verser la mousse au chocolat dans un récipient adapté. Réserver au frais pendant 3 heures minimum.