

MOUSSE VEGETALE AU CHOCOLAT NOIR



Recette d'une mousse au chocolat noir végétale et gourmande



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1230 Kj 294 Kcal
Matières grasses	21,2 g
dont acides gras saturés	16,0 g
Glucides	22,1 g
dont sucres	19,8 g
Protéines	2,7 g
Sel	0,2 g
Fibres	2,5 g



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

LES INCONTOURNABLES AMI

YUMGO MOUSSE / MERINGUE FRANCAISE POWDRE - YUMGO

Substitut végétal de blanc d'œuf pour l'application mousse

- Remplacement du blanc d'œuf après réhydratation en dosage 1 pour 1
- Propriétés foisonnantes, émulsifiantes et stabilisantes
- Faible off note
- Conseil de dosage : 4,5 % dans l'eau ; 2,40 % dans la recette

CARACTÉRISTIQUES À TO	VALEUR
Densité (g/L)	480



MOUSSE VEGETALE AU CHOCOLAT NOIR



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	%
HUILE DE NOIX DE COCO DÉSORODISÉE	A	10,50
CHOCOLAT NOIR	A	31,20
YUMGO MOUSSE / MERINGUE FRANCAISE POUDRE - YUMGO	B	2,40
SUCRE	B	5,50
EAU	C	50,30
SORBATE DE POTASSIUM (FACULTATIF)	C	0,10

PRÉPARATION

- 1 - Faire fondre le chocolat et l'huile (A) à 50°C.
- 2 - Mélanger YUMGO MOUSSE / MERINGUE FRANCAISE POUDRE, et le sucre (B) manuellement dans un bol.
- 3 - Dans le bol du robot pâtissier, ajouter l'eau et le sorbate de potassium (C) et les mélanger jusqu'à dissolution. Ajouter le mélange YUMGO MOUSSE / MERINGUE FRANCAISE POUDRE et sucre (B).
- 4 - Faire monter le mélange en utilisant le fouet du robot pâtissier à vitesse maximal pendant 2 min.
- 5 - Remplacer le fouet du robot pâtissier par la feuille. Incorporer progressivement le mélange chocolat et huile (A) à la meringue en appliquant une faible vitesse. Après incorporation, continuer de mélanger pendant 1 min à vitesse faible. Terminer de mélanger manuellement avec une spatule.
- 6 - Transvaser dans le contenant souhaité et réserver au frais pendant 3 heures minimum.

