



Mousse de ciocolată caramelizată cu cafea

Pași: 5

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

100 g	ciocolată albă	20 ml	cafeea espresso
50 ml	cafeea	100 ml	lapte
2 buc.	gălbenuș de ou	200 ml	frișcă naturală
10 g	gelatină	2 g	agar-agar
20 g	zahăr		fructe proaspete

Mod de preparare

Deserturile rafinate sunt mereu o încântare și aduc un strop de eleganță oricărei mese. Te invităm să descoperi un desert de **Chef Ioan Florescu: mousse de ciocolată albă și cafea**. Această **rețetă cu cafea** aduce o armonie perfectă între dulceața ciocolatei albe și aroma intensă a cafelei, combinând texturi și gusturi într-un mod spectaculos.

Folosind ingrediente de calitate, precum ciocolata albă caramelizată și cafeaua espresso, vei crea un desert demn de orice ocazie specială. Mousse-ul fin și aerat este completat de un jeleu de cafea și decorat cu fructe proaspete, oferind un contrast de texturi și o explozie de arome care îți vor încânta papilele gustative.

Acest desert nu doar că are un aspect impresionant, dar și gustul său te va transporta într-o lume a rafinamentului. Perfect pentru a încheia o cină elegantă sau pentru a sărbători un eveniment special, acest **mousse de ciocolată albă și cafea** este alegerea ideală pentru un răsfăț dulce. Pregătește-te să fii aplaudat pentru talentul tău culinar și bucură-te de fiecare moment petrecut savurând acest deliciu.

1. Ciocolata se bagă la cuptor la 135°C timp de 15 minute, până când se caramelizează.

2. Laptele, gălbenușurile și zahărul se fierb la bain marie. Peste compoziția de lapte se adaugă ciocolata, iar la final cafeaua espresso.
3. Gelatina se lasă la hidratat și se încorporează cu amestecul de lapte și frișca aerată, iar apoi se bagă compoziția la frigider, într-o tavă, cu folie deasupra.
4. Pentru jeleul flexibil (50 ml cafea + 1 g agar) se dă în clocot și pe urmă se toarnă în formă.
5. Se lasă la rece, se taie și, împreună cu mousse-ul, se montează pe farfurie.

Creează momente memorabile în jurul mesei! Alege ingrediente de calitate superioară din ofertele noastre și bucură-te de savoarea autentică a preparatelor tale.

Autor: Chef Ioan Florescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.

Mousse de ciocolată caramelizată cu cafea

Stand 06.08.2024