

TRIPLE CHOCOLATE




List s celkovým vybavením:

Skleničky na dezerty, metlička, silikonová stěrka, nálevky, kastrůlek, ponorný mixér, váha, kuchyňský robot, pečící plech, trouba, indukce/sporák, nůž, krájecí prkno, lžice, pinzeta, cukrářský sáček, paletka, fén, mikrovlnná trouba

SUROVINY

93g smetana ke šlehání
130g hořká čokoláda 70%
120g bílky pasterizované
40g invertní cukr

 6 skleniček o velikosti 120 ml

Mousse z hořké čokolády

Bílky smícháme s invertním cukrem a šleháme na střední rychlost v robotu.

Mezitím napůl rozpustíme čokoládu v mikrovlnné troubě a nahřejeme smetanu ke šlehání.

Teplou smetanu postupně vléváme k čokoládě a mícháme pomocí stěrky. Vytvoření emulze dokončíme pomocí ponorného mixéru.

Vylijeme do mísy.

Hotový meringue (sníh) postupně zapracujeme do čokoládové ganache.

Krém přendáme do cukrářského sáčku a dávkujeme do skleniček (6x45g).

SUROVINY

80g mléko plnotučné
4g glukóza sirup
14g želatinová hmota
134g blond čokoláda Callebaut GOLD
160g smetana ke šlehání

Namelaka z blondy čokolády

Do mléka přidáme glukózu a nahřejeme do bodu varu. Přidáme želatinovou hmotu.

Mezitím rozpustíme čokoládu a postupně do ní vléváme teplé mléko. Mícháme pomocí silikonové stěrky. Po zapracování vytvoříme emulzi pomocí ponorného mixéru a postupně vléváme studenou smetanu.

Vylijeme do čisté nádoby a necháme stabilizovat v chladu. Poté dávkujeme do skleniček s čokoládovým mousse, zarovnáme paletkou do roviny.

Ozdobíme kakaovými boby, dekorací z hořké čokolády a zahřejeme fénem, aby se čokoláda rozpustila.