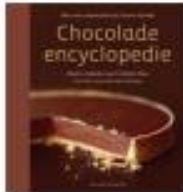




Luchtige chocoladeslagroom



Het recept is afkomstig uit het boek **Chocolade encyclopedie**
Uitgeverij: Fontaine
ISBN: 9789059564060



1



2



3

Luchtige chocoladeslagroom ★

Deze mousse van geklopte slagroom met gesmolten chocolade is vrij stevig van textuur en het mondgevoel is droger met een zeer uitgesproken chocoladesmaak. Spannend om bij een crèmeux te geven.

Ingrediënten

te gebruiken hoeveelheid chocolade afhankelijk van het cacao gehalte:

- 320 g pure chocolade 70 %
- of 360 g pure chocolade 60 %
- of 400 g melkchocolade 40 %
- of 450 g witte chocolade 35 % + 6 g gelatine (3½ blaadjes)
- 600 g (400 + 200 ml) slagroom

Hak de chocolade fijn en smelt hem au bain marie* of in de magnetron (ontdooistand of op 500 watt, roer af en toe). Week als u witte chocolade gebruikt de gelatineblaadjes 10 minuten in een kom met koud water. Klop met een garde of met een elektrische mixer de 400 ml goed koude slagroom loobig*. Zet hem in de koelkast.

Verwarm de overgebleven 200 ml slagroom in een pan. Roer er eventueel van het vuur af de goed uitgeknepen gelatineblaadjes door. Voeg de room in drie porties toe aan de chocolade.

Giet langzaam eenderde deel van de hete vloeistof bij de gesmolten chocolade (1). Roer energiek met een pannelikker* in kleine cirkels, zodat een elastische en glanzende 'kern' ontstaat (2). Roer er nu op dezelfde manier weer eenderde deel van de hete vloeistof door, en als deze is opgenomen ook de rest.

Vouw de geklopte slagroom met een pannelikker luchtig door het chocolademengsel (3). Zet de mousse circa 12 uur in de koelkast.

● Tip van de banketbakker

Controleer om de vorming van 'chocoladeklontjes' te voorkomen eerst de temperatuur van het chocolademengsel, voor u de slagroom erdoor spatelt. Het mengsel moet tussen 45 en 50 °C zijn.

● Goed om te weten

De room is in de koelkast 2 dagen houdbaar en kan worden ingeworen.

┌ Toepassingen

- Klompje >> biz. 308
- Perensnoepijpjes met karamel >> biz. 321
- Meneer de clown >> biz. 127