

# Mousse af ægte chokolade (Creme Anglaise metoden)



Creme Anglaise	
Ingredienser	Mængde (g)
Mælk	800
Sukker	120
Æggeblommer	235
Husblas	20

Mørk Chokolade	
Ingredienser	Mængde (g)
Creme Anglaise	1000
Belcolade Noir Selection	500
Fløde	1000
Whippak Flødestabilisator	500

Lys Chokolade	
Ingredienser	Mængde (g)
Creme Anglaise	1000
Belcolade Lait Selection	500
Fløde	1000
Whippak Flødestabilisator	500

Hvid Chokolade	
Ingredienser	Mængde (g)
Creme Anglaise	1000
Belcolade Blanc Selection	500
Fløde	1000
Whippak Flødestabilisator	500

## Metode

Husblas udblødes i koldt vand i ca. 20 minutter. Æggeblommer og sukker piskes hvide og luftige. Mælken varmes op til 80 grader og hældes under omrøring over æggesnapsen. Cremen varmes op til 85 grader under omrøring. Tilsæt den udblødte husblas og hæld cremen gennem en sigte.

## Metode

Den 85 grader varme creme anglaise hældes over chokoladen og massen røres sammen til den er homogen. Tilsæt den letpiskede fløde/whippak af et par omgange når temperaturen på chokoladecremen er ca. 30 grader.

## Tip

For at bevare moussen luftig er det vigtigt at folde fløde/whippak i chokoladecremen. En luftig mousse giver højere udbytte samt bedre kvalitet.

