FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Mousse au chocolat de Tanzanie et ail noir

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.05	Ail noir en sachet 150 g GEORGES COLIN	0246928
1	Chocolat noir Tanzanie 75% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0137349
1	Crème liquide 35% MG	~

Étapes de préparation

1. Préparer la ganache montée et faire bouillir la crème liquide. Ajouter l'ail noir coupé en petit morceaux et laisser infuser pendant deux heures environ..
2. Remonter la crème en température.
3. Verser la crème bouillante en la filtrant à l'aide d'un chinois sur les pistoles de chocolat et mélanger le tout afin d'obtenir une crème lisse et homogène.
4. Laisser refroidir le mélange.
5. Faire monter la crème dans un batteur et monter au fouet comme une chantilly.
6. Dresser la ganache montée dans des ramequins à l'aide d'une poche pâtissière munie d'une douille.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bordeaux moelleux blanc AOP en bouteille 75 cl CHÂTEAU PIED D'ARGENT

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation