





## Gâteaux, biscuits et chocolat Mousse ivoire



1h35 30 min 5 min 1h 442 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON **REPOS CALORIES** 

## Étape 1

Préparation de la mousse ivoire

- 1 Verser la crème liquide dans le bol d'un batteur. La monter en chantilly en augmentant progressivement la vitesse de l'appareil. Puis répartir la crème chantilly dans deux récipients.
- 2 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 20 minutes.
- 3 Placer un cul de poule sur une casserole remplie d'eau.
- 4 Mettre le chocolat blanc dans de cul de poule, le laisser fondre au bain-marie.
- 5 Faire chauffer le lait pendant 20 secondes au micro-
- 6 Remuer le chocolat à l'aide d'une maryse pour qu'il fonde uniformément.
- 7 Essorer la gélatine et l'incorporer au lait chaud.
- 8 Retirer le chocolat du bain-marie, verser le lait en trois
- Remuer vigoureusement à chaque étape.
- Les deux éléments de ce mélange, un corps gras et un liquide, doivent être chauds afin d'obtenir une émulsion qui donnera à la ganache une consistance idéale.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse ivoire

200 g Chocolat blanc 20 cl Crème liquide (fleurette) 10 cl Lait demi-écrémé 2 g Feuille de gélatine

- Prendre la chantilly préalablement montée, verser le chocolat fondu dedans.
- Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse en effectuant un mouvement de bas en haut, en partant du centre du récipient.
- Verser la ganache au chocolat dans un emporte-pièce. Filmer et réserver au congélateur.