



reteta-video.ro

## Mousse de Ciocolata

**Mousse-ul de ciocolata** a aparut, ca multe alte deserturi celebre, unde altundeva decat in Franta. Asta desi ciocolata a fost adusa in Europa de catre spanioli, in jurul anului 1530, dar legaturile de rudenie si casatoriile dintre casele regale l-au transformat clar in desert traditional frantuzesc.

Cuvantul mousse inseamna spuma si asta si este, o **crema de ciocolata** aerata si fina. Despre mousse s-a vorbit pe la inceputul secolului al 18-lea, insa aparitia in presa a primelor retete de **mousse au chocolat**, la inceputul secolului 20, l-au facut sa devina unul dintre cele mai cunoscute creme. Este atat de populara incat exista ziua mousse-ului de ciocolata, da! pe 3 aprilie.

Si, cand spui **mousse de ciocolata**, spui savoare si rafinement. Spui rasfat, spui dragoste pentru ciocolata, spui decadenta si senzualitate. E un fel de: iubitori ai deserturilor cu ciocolata uniti-va!

Retetele sunt multe si variate, de la mousse de ciocolata fara oua, pana la crema de frisca si ciocolata. Eu am ales calea de mijloc: **mousse de ciocolata simplu, cu frisca** si cu albusuri de ou "gatite", asta pentru a putea fi consumat si de catre copii. Si am facut un desertul la pahar, in portii individuale, e mult mai practic si aspectuos.

Desi la prima vedere pare complicat, nu este deloc asa! Din cateva ingrediente, in 15 minute este gata! O zi proasta la job cere un rasfat rapid? Copilul vrea ceva bun? E vara si cald afara si vrei un desert fara coacere? E frig afara, ploua, bate vantul, te uiti pe gear si ninge si ai nevoie de un rasfat? Pentru toate acestea si pentru inca o suta de motive diferite, un mousse de ciocolata este raspunsul!

Desi **crema de ciocolata** se foloseste cel mai des pentru prajituri si torturi, poate fi in acelasi timp si un desert usor si rapid. la care gandim! Daca se anunta musafiri, doar scoti **mousse-ul de ciocolata la pahar din frigider** si toata lumea se bucura de o spuma aerata si fina si cremoasa. Sa fim sinceri, putini sunt cei care nu iubesc dulciurile cu ciocolata. Si chiar daca are putine ingrediente, este prezentabil si poti sa impresionezi fara sa stai ore intregi in bucatarie.

Te face sa inchizi ochii de placere si sa zambesti aparent fara motiv. Asta inseamna pentru mine un **mousse de ciocolata**! Sa va ajute si pe voi sa folositi!

### INGREDIENTE PENTRU MOUSSE DE CIOLATA

330 g de ciocolata neagra  
250 ml de smantana proaspata pentru frisca  
4 albusuri  
80 g de zahar  
250 ml de smantana proaspata pentru frisca  
sare

### MOD DE PREPARARE MOUSSE DE CIOLATA

**1. Cum se face crema de frisca si ciocolata.** Turnam 250 ml de smantana proaspata pentru frisca intr-o craticioara si o lasam sa se incalzeasca, la foc mic, amestecand din cand in cand in ea, pana cand la marginea cratitei incep sa apara bule de aer, chiar inainte de a inceapa sa fiarba. Punem albusurile intr-un castron mare, curat si degresat, adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem usor. Cand spuma este tare, adaugam zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand obtinem o spuma tare, densa si lucioasa, care nu mai cade de pe paletele telului. Turnam smantana pentru frisca fierbinte peste spuma de albusuri si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporare. Adaugam ciocolata neagra, rupta in bucatele, o impingem usor in amestecul fierbinte si o lasam sa stea 1-2 minute fara sa amestecam. Apoi amestecam usor, tot cu spatula, si tot cu miscari de jos in sus, pana cand ciocolata neagra este topita si incorporata. Acoperim crema de ciocolata cu o folie alimentara si o punem in frigider pentru 45 de minute.

**2. Cum se face mousse-ul de ciocolata.** Dupa 45 de minute turnam cei 250 ml de smantana proaspata pentru frisca ramasa in castron mare si o batem, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand telul incepe sa lase urme adanci in ea si face "murmur". Scoatem crema de ciocolata din frigider, adaugam frisca peste ea, in trei transe, si amestecam cat mai usor, tot cu spatula, de la baza, pana la omogenizare.

**3. Cum se face mousse-ul de ciocolata la pahar.** Luam spuma de ciocolata usor, cu un polonic sau cu o lingura, si o lasam sa curda la pahare. Le acoperim cu folie alimentara si punem paharele cu crema de ciocolata in frigider pentru minim 6 ore.

**4. Servire spuma de ciocolata.** Mousse-ul de ciocolata poate fi consumat simplu sau ornat cu fructe proaspete, frisca, fulgi de migdale, ciocolata rasa, coji de portocale in ciocolata, bucati de banane caramelizate, frunze de menta.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Mousse de Ciocolata.**

**POFTA BUNA!**

### SFATURI:

1. Pentru crema de ciocolata folositi ciocolata neagra cu minim 70% cacao si smantana naturala pentru frisca cu minim 30% grasime. Optional, daca nu faceti spuma de ciocolata pentru copii, mai puteti adauga 2 linguri cu lichior sau coniac.

2. Nu lasati smantana pentru frisca sa clocoteasca pentru ca se va taia, daca aveti un termometru aceasta ar trebui sa aiba 90 de grade.
3. Este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana ce aceasta devine tare si lucioasa si castronul sa fie intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada. Bolul, dar si paletele mixerului, trebuie sa fie curate, degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sterse.
4. De la smantana fierbinte albusurile de ou se sterilizeaza si se gatesc (aceasta se intampla la 65 de grade). Puteti sa faceti si o crema elvetiana. Amestecati albusurile cu zaharul, puneti-le pe baie de abur si mixati pana cand devin fierbinti (70 de grade). Apoi luati de la baie si mixati la viteza mare pana cand albusurile se racesc, ajung la temperatura camerei si aveti o beza ferma.
5. Desi trebuie sa ne miscam rapid, nu trebuie sa amestecam energic in spuma de albusuri cu frisca si ciocolata pentru ca vom pierde aerul acumulat in albusuri si in smantana si mousse-ul de ciocolata nu va mai fi aerat.
6. Smantana proaspata pentru frisca, dar si castronul si paletele mixerului, trebuie sa fie reci, tinute cateva ore inainte in frigider.
7. Nu amestecam in pahare si nici nu nivelam crema de ciocolata, cel mult batem usor paharul de masa.