



MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E ACQUA

Ingredienti:

*Cioccolato fondente
Acqua*

Oggi vi presento una ricetta semplicissima, risultato di una semplice reazione chimica, che vi permetterà di creare una mousse con soli due ingredienti: cioccolato fondente e acqua !

Ma affinché la mousse riesca è opportuno calcolare la giusta quantità di liquido da utilizzare (acqua o succo di arancia per esempio) in base al tipo di cioccolato che useremo.

Come? Con un semplice calcolo otterremo quanti ml di liquido dovremo usare ogni 100 gr di cioccolato: (GRAMMI di grassi contenuti nel cioccolato x GRAMMI di cioccolato che usiamo) : 39

Per esempio io ho usato 300 gr di cioccolato con 33 gr di grassi—> $(33 \times 300) : 39 = 250$ ml di acqua da usare

PROCEDIMENTO:

Per creare la consistenza cremosa dovremo semplicemente sciogliere il cioccolato a bagnomaria in una ciotola insieme all'acqua calcolata.

Una volta sciolto, immergiamo la ciotola in una più grande con acqua e ghiaccio e iniziamo a montare a neve il composto. Servirà un po' di pazienza e inizieremo a vedere cambiare la consistenza, sempre più cremosa.

Se volete servirla come nel mio caso a mousse fermatevi un po' prima per ottenere un dolce al cucchiaio; se invece preferite fare una torta compatta dovrete avere più pazienza e montare a lungo.

Una volta pronta, mettetela nel congelatore per almeno 3-4 ore e tiratela fuori circa 15-30 minuti prima di servirla. Farcitela con frutta fresca e gustatela!

