

# MOUSSE AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Chocolat noir 68%	300	37,5
Sucre cassonade	60	7,5
Lait de soja	180	22,5
Huile de coco ou margarine	80	10,0
<b>Yumgo <i>BLANC POUDRE</i></b>	<b>19</b>	<b>2,4</b>
<b>Eau (pour hydrater la poudre)</b>	<b>161</b>	<b>20,1</b>
<b>Total</b>	<b>800</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Chauffer le lait de soja jusqu'à frémissement, couler sur le chocolat.
- Ajouter l'huile de coco et émulsionner.
- Laisser refroidir le mélange jusqu'à atteindre 35°C.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre et l'eau afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté en neige et incorporer le sucre progressivement durant le foisonnement.
- Incorporer délicatement la meringue dans le mélange chocolat.
- Réserver au frais pendant 2-3 heures.



## CONSEILS

- Utiliser la force maximale du batteur pour monter Yumgo Blanc en neige.
- Yumgo Blanc Poudre peut être réhydraté à l'aide d'un mixeur plongeant ou directement dans le batteur.