



Mousse au chocolat

Temps de
préparation
30 min

Temps de
repos
2 / 3 h

8
personnes



PRÉPARATION

- Chauffer le lait de soja jusqu'à frémissement, verser sur le chocolat.
- Ajouter l'huile de coco et mélanger au mixeur plongeant.
- Laisser refroidir le mélange jusqu'à atteindre 35°C.
- Bien mixer Yumgo Blanc poudre avec de l'eau selon le tableau des ingrédients **OU** se munir de la bouteille Yumgo Blanc liquide.
- Monter Yumgo Blanc en neige et incorporer progressivement le sucre cassonade.
- Incorporer délicatement la meringue dans le mélange chocolat.
- Réserver au frais pendant 2-3 heures.

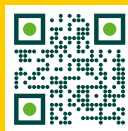


INGRÉDIENTS

Chocolat noir 68%	300 g
Sucre cassonade	60 g
Lait de soja	180 g
Huile de coco ou margarine	80 g
Yumgo Blanc POUDRE	19 g
+ Eau (pour hydrater la poudre)	161 g
OU	
Yumgo Blanc LIQUIDE	180 g

ASTUCE

Utiliser la force maximale du batteur pour monter Yumgo Blanc en neige.



Retrouvez toutes nos recettes sur
www.yumgo.fr/recettes

hello@yumgo.fr