

Mousse al cioccolato: la ricetta semplificata con fondente e panna



di Rina Zamorra - 26/04/2017 16:40 | aggiornato 20/06/2017 12:31

Questa mousse si può fare tranquillamente in casa: servono cioccolato fondente, panna e un po' di energia per amalgamare tutti gli ingredienti.



La **mousse al cioccolato** è il dolce al cucchiaio perfetto alla fine di un pranzo o di una cena a due. Come si prepara? Basta incorporare delle piccole bolle d'aria in un composto di cioccolato e panna, mescolando gli ingredienti con un cucchiaio. Questa è la versione più semplice del dolce, realizzata con il cosiddetto metodo ganache. In realtà, puoi prepararla anche con una base di meringa italiana o con una base di semifreddo. Entrambe queste versioni però richiedono più tempo e sono più complesse.

La prima cosa da fare è scegliere con attenzione il cioccolato. Non optare per un cioccolato qualsiasi, ma scegli sempre uno di buona qualità così da evitare il rilascio di una eccessiva quantità di olio in fase di scioglimento a bagnomaria. Se non hai scelto il cioccolato con attenzione, dovrai aggiungere un uovo per rendere più consistente il composto da trasformare in mousse.

Se vuoi aromatizzare la tua mousse al cioccolato, puoi aggiungere un po' del tuo liquore preferito oppure del caffè preparato con la moka. Sono ottime anche le versioni moderne più particolari al cocco oppure al peperoncino. Se scegli il dessert più peccaminoso, elimina i semi dai peperoncini freschi e spezzettali nella panna. Attenzione però a non esagerare con il piccante. Prima di servire il tuo dessert in piccole coppette, ricordati di lasciarlo riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

In tegame

Categoria

Dolci al cucchiaino

Preparazione

25 minuti

Cottura

20 minuti

Tempo totale

45 minuti

Dosi

4

Ingredienti

Cioccolato fondente

200 gr

Panna liquida

200 gr

Panna montata

200 gr

Preparazione

1. Spezzetta il cioccolato e fallo sciogliere a bagnomaria in un pentolino. Monta la panna con la frusta elettrica e tienila da parte.
2. Versa la panna liquida in una pentola e falla riscaldare sul fornello a fiamma bassa. Non devi portare la panna a ebollizione. Se hai un termometro alimentare, puoi verificare la temperatura. Ricordati che non deve superare i 90 gradi.
3. Togli la panna dal fornello e comincia a incorporare il cioccolato con una spatola o un cucchiaino in legno.
4. Mescola fino ad amalgamare per bene panna e cioccolato. Dopodiché aggiungi tre cucchiaini della tua panna montata e mescola delicatamente. Esegui dei movimenti dal basso verso l'alto per incorporare l'aria.

5. Aggiungi via via la panna e mescola sempre con lo stesso metodo delicato. Quando la mousse ha raggiunto la giusta consistenza, mettila in frigorifero.

6. Per semplificare puoi mettere il dessert direttamente nelle coppette e lasciarle in frigo per almeno due ore. Tira fuori la tua mousse al cioccolato a fine pasto e servila fredda.

Mousse al cioccolato bianco

Se non ti piace il cioccolato fondente, puoi sostituirlo con quello bianco. Bastano 325 grammi di panna montata, 450 grammi di cioccolato bianco, 125 grammi di panna liquida e 6 grammi di gelatina. Fai riscaldare 125 grammi di panna liquida in una pentola e versa il cioccolato bianco e la gelatina ammollata in acqua. Porta la temperatura a 30 gradi e poi unisci la panna montata. Puoi completare la tua mousse al cioccolato con una decorazione a base di fragole o con un trito di pistacchi.

La ricetta con il Bimby

Vuoi preparare la *mousse al cioccolato Bimby* con il modello TM31 o TM5? Ti servono 6 uova, 30 grammi di zucchero e 250 grammi di cioccolato fondente. Metti nel boccale 6 albumi e 30 grammi di zucchero e monta a neve a 37 gradi per 4 minuti con velocità 4. Non lavare il boccale e versa il cioccolato a pezzi. Aziona il Bimby a velocità 3 per 5 minuti a 70 gradi. Fai raffreddare e poi aggiungi i 6 tuorli con le lame in movimento a velocità 2 per 30 secondi. Infine, aggiungi gli albumi delicatamente a velocità 2 per 10 secondi. La mousse è pronta e puoi metterla in frigorifero.

Vota la ricetta

