

I'm not a robot











## Mousse de chocolate nestlé

Mon, 04/06/2020 - 02:06
With Perugina Nero with Hazelnuts
Chocolate Mousse With Perugina Nero with Hazelnuts
This light yet delicious classic chocolate dessert can be ready in minutes and with just a few simple ingredients
SERVES: 6
DIFFICULTY: EASY
PREP 60m
COOK N/A
INGREDIENTS: 315g Perugina Nero with Hazelnuts
190g butter (cubed)
5 eggs yolks
6 egg whites (whipped)
50g sugar
300g whipped cream
METHOD:
1) Melt the chocolate in a double boiler or using a bain marie.
2) Remove from the heat and add in the butter, stirring it with a wooden spoon until combined.
3) Allow the mixture to cool completely.
4) Stir in the egg yolks, one by one. Then add the whipped egg whites.
5) As soon as the mixture is combined, stir in the whipped cream.
6) Pour into a serving container or individual shot glasses and keep refrigerated for at least 2 hours before serving.
Share this page
Derreter, em banho maria, o chocolate partido em pedaços, com a manteiga. Separar as gemas das claras. Bater as gemas com um garfo ou vara de arames e deitar-lhes o chocolate derretido ainda morno. Bater as claras. Assim que estiverem em espuma, acrescentar o açúcar, colher a colher, até obter um preparado espesso e brilhante. Juntar o creme de chocolate e envolver com muito cuidado. Deitar numa taça e levar ao frio cerca de 3 horas. Todas as receitas A Mousse de Chocolate é um doce que combina de segunda a domingo no seu cardápio e pode servir tanto como aquela pausa para adoçar seu dia, ou, na sobremesa após o almoço! Quem nunca foi surpreendido em uma refeição em família com aquela mousse geladinha de sobremesa? Humm! Receita boa é aquela que desperta esse sentimento de nostalgia, por isso, você irá conferir mais detalhes e curiosidades sobre essa sobremesa tão popular. Você verá que com poucos ingredientes é possível preparar uma Mousse de Chocolate incrível, além de algumas dicas e combinações que pode testar na hora de incrementar sua receita. Tudo sobre a receita de Mousse de Chocolate! Orígem, história e curiosidades Geladinho, leve e aerado como uma espuma? Não tem como não pensar em uma mousse ao ler esses adjetivos. Como a própria palavra sugere "Mousse" é uma sobremesa francesa datada de meados do século XIX, quando os sistemas de refrigeração começaram a se popularizar pelo mundo. Neste mesmo período os franceses eram grandes entusiastas do uso do chocolate na cozinha e buscavam novas maneiras de aproveitar o ingrediente. Foi em meio a esse ambiente de descobertas culinárias que a Mousse de Chocolate teve sua criação, e a autoria foi das mais inesperadas: o artista pós-impressionista francês Henri Toulouse-Lautrec, que utilizava o tempo livre para criar seus próprios pratos, e assim, nasceu o prato que nomeou de "Maionese de Chocolate", devido a mistura de claras de ovos e o chocolate, porém, logo ganhou popularidade como Mousse de Chocolate. Variações da Receita Hoje, já existem inúmeras maneiras de experimentar uma Mousse de Chocolate, devido sua versatilidade é possível realizar combinações com frutas como: morangos, uvas e pêssegos ou até mesmo preparar outros sabores de mousse, alguns exemplos são as receitas de Mousse de Maracujá , Mousse de Goiaba e a deliciosa Mousse de Frutas Silvestres . Quer mais algumas sugestões? Descubra outras alternativas ao Mousse de Chocolate que você encontra aqui em Receitas Nestlé: Se você não dispensa uma dose de café nas suas receitas, pode adicionar um pouquinho na sua mousse preparando essa deliciosa Mousse de Café. Ou quem sabe você prefira dar um toque cítrico com nossa Mousse de Limão, . você irá se surpreender com a textura! Uma alternativa que inclui frutas é nosso Espumoni de Galak e Figo , sua consistência é ainda mais leve que a mousse tradicional. Mas, se você for do time zero açúcar, pode se deliciar com nossa Mousse de Chocolate Zero, sem nem um pingo de culpa. Dicas especiais Se você em algum momento teve receio de preparar uma Mousse de Chocolate e não "dar bom", não se preocupe! Com as dicas que selecionamos a seguir você se tornará um(a) mestre(a) no preparo de mousses de qualquer tipo. Primeira dica durante o preparo: bata muito bem as claras, elas são as responsáveis por dar a textura aerada característica da mousse. Respeite os tempos da receita, bata apenas a quantidade necessária e leve ao fogo apenas o tempo recomendado, a mousse é uma sobremesa extremamente delicada, então qualquer excesso pode alterar o resultado. Se você não pode consumir ovos, experimente trocar por chantilly batido na mesma quantidade de creme de leite, o resultado será menos aerado, mas igualmente saboroso. E se quiser, pode trocar chocolate em barra por chocolate em pó ou achocolatado, só não esqueça de adicionar gelatina incolor para dar a consistência ideal! Receita anotada? Agora você tem uma opção de sobremesa deliciosa e de poucos ingredientes para adoçar o seu dia e da família toda! Só não esqueça de tirar uma foto e marcar a gente no Instagram (@receitasnestle) quando fizer essa gostosura. Bom apetite! Fontes: A Mousse de Chocolate é um doce que combina de segunda a domingo no seu cardápio e pode servir tanto como aquela pausa para adoçar seu dia, ou, na sobremesa após o almoço! Quem nunca foi surpreendido em uma refeição em família com aquela mousse geladinha de sobremesa? Humm! Receita boa é aquela que desperta esse sentimento de nostalgia, por isso, você irá conferir mais detalhes e curiosidades sobre essa sobremesa tão popular. Você verá que com poucos ingredientes é possível preparar uma Mousse de Chocolate incrível, além de algumas dicas e combinações que pode testar na hora de incrementar sua receita. Tudo sobre a receita de Mousse de Chocolate! Orígem, história e curiosidades Geladinho, leve e aerado como uma espuma? Não tem como não pensar em uma mousse ao ler esses adjetivos. Como a própria palavra sugere "Mousse" é uma sobremesa francesa datada de meados do século XIX, quando os sistemas de refrigeração começaram a se popularizar pelo mundo. Neste mesmo período os franceses eram grandes entusiastas do uso do chocolate na cozinha e buscavam novas maneiras de aproveitar o ingrediente. Foi em meio a esse ambiente de descobertas culinárias que a Mousse de Chocolate teve sua criação, e a autoria foi das mais inesperadas: o artista pós-impressionista francês Henri Toulouse-Lautrec, que utilizava o tempo livre para criar seus próprios pratos, e assim, nasceu o prato que nomeou de "Maionese de Chocolate", devido a mistura de claras de ovos e o chocolate, porém, logo ganhou popularidade como Mousse de Chocolate. Variações da Receita Hoje, já existem inúmeras maneiras de experimentar uma Mousse de Chocolate, devido sua versatilidade é possível realizar combinações com frutas como: morangos, uvas e pêssegos ou até mesmo preparar outros sabores de mousse, alguns exemplos são as receitas de Mousse de Maracujá , Mousse de Goiaba e a deliciosa Mousse de Frutas Silvestres . Quer mais algumas sugestões? Descubra outras alternativas ao Mousse de Chocolate que você encontra aqui em Receitas Nestlé: Se você não dispensa uma dose de café nas suas receitas, pode adicionar um pouquinho na sua mousse preparando essa deliciosa Mousse de Café. Ou quem sabe você prefira dar um toque cítrico com nossa Mousse de Limão, . você irá se surpreender com a textura! Uma alternativa que inclui frutas é nosso Espumoni de Galak e Figo , sua consistência é ainda mais leve que a mousse tradicional. Mas, se você for do time zero açúcar, pode se deliciar com nossa Mousse de Chocolate Zero, sem nem um pingo de culpa. Dicas especiais Se você em algum momento teve receio de preparar uma Mousse de Chocolate e não "dar bom", não se preocupe! Com as dicas que selecionamos a seguir você se tornará um(a) mestre(a) no preparo de mousses de qualquer tipo. Primeira dica durante o preparo: bata muito bem as claras, elas são as responsáveis por dar a textura aerada característica da mousse. Respeite os tempos da receita, bata apenas a quantidade necessária e leve ao fogo apenas o tempo recomendado, a mousse é uma sobremesa extremamente delicada, então qualquer excesso pode alterar o resultado. Se você não pode consumir ovos, experimente trocar por chantilly batido na mesma quantidade de creme de leite, o resultado será menos aerado, mas igualmente saboroso. E se quiser, pode trocar chocolate em barra por chocolate em pó ou achocolatado, só não esqueça de adicionar gelatina incolor para dar a consistência ideal! Receita anotada? Agora você tem uma opção de sobremesa deliciosa e de poucos ingredientes para adoçar o seu dia e da família toda! Só não esqueça de tirar uma foto e marcar a gente no Instagram (@receitasnestle) quando fizer essa gostosura. Bom apetite! Fontes: