

Mousse la minut

Bérendère Abraham FOTOGRAFII: VALÉRIE L'HOMME

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți



Cuprins

Pofă de răsfăț dulce?

Mousse de ciocolată neagră

clasic

Mousse de ciocolată

cu portocală și tofu

Mousse de ciocolată cu lapte,

smântână și tonka

Mousse

cu căpșuni

Mousse de caramel

și unt sărat

Mousse siracciatella

Mousse cu zmeură

și litchi

Mousse cu miere

și compot de fructe

Mousse de brânză albă

cu ananas caramelizat

Mousse de iaurt

cu cireșe amare

Mousse

cu alune caramelizate

Mousse cu cremă de cocos

și lămâie verde

4

Mousse de vanilie

cu banane flambate

30

6

Mousse

din trei feluri de ciocolată

32

8

Desert cu fructe roșii

și fistic

34

10

Desert cu praline

și glazură de ciocolată

36

12

Desert tiramisu

38

Șarlotă de vanilie

cu fructul pasiunii și ananas

40

16

Șarlotă

cu pere și caramel

42

18

Mouliță de mousse

cu grepfrut și portocale

44

20

Tărtă mousse

cu măr și vanilie

46

22

Mousse Mont-blanc

48

Minutarie

cu praline

50

24

Minutarie

cu lămâie și cocos

52

26

Desert miniatură

cu mango și fructul pasiunii

54

28

Poftă de răsfăț dulce?

Cu ciocolată, cu iaurt, cu căpsuni sau cu banane, mousse-urile sunt întotdeauna la mare căutare!

Pentru desert, pentru o gustare plină de savoare, pentru un *brunch* plin de culoare sau, pur și simplu, pentru pura plăcere a gustului, mousse-urile au întotdeauna un loc de onoare în carnetele noastre cu rețete preferate. Fie că suntem topiți după rețeta clasică de mousse de ciocolată de pe vremea bunicii, fie că tânjim în secret după desertul cu vanilie și fructul pasiunii de la patiseria cunoscută, concluzia e întotdeauna aceeași: le adorăm, pur și simplu!

În aceste condiții, să trecem la treabă!

De ce să nu facem cu mâna noastră un mousse? Desertul acesta rafinat, foarte ușor de realizat, se poate face în mai multe feluri. Nu trebuie decât să alegeți metoda care vă place cel mai mult și... la treabă! Fie că le preparați cu ouă, cu gelatină sau cu agar-agar, indiferent de metoda aleasă, trebuie ca desertul să fie bine aerat și să aibă o textură de fondantă! Veți fi mândri când le veți servi celor din familie sau prietenilor preparatele dumneavoastră savuroase. Asta dacă nu alegeți să le degustați singuri... Nu contează, modul de preparare și cel de degustare pot varia, dar savoarea este întotdeauna aceeași: procedați conform posibilităților, folosind ingredientele pe care le aveți. Nu e cazul să vă faceți griji pentru ceva atât de puțin important!

De la clasic și greci la simplu:

Nu vă lăsați intimidați de prezentările rafinate și de denumirile pompoase ale rețetelor! Singura etapă care va necesita cu adevărat timp este cea în care spuma se întărește la frigider! Iar, cu trecerea vremii, veți învăța să alegeți mousse-ul potrivit drept desertul unui anumit tip de meniu.

- Clasicul mousse de ciocolată (al bunicii) se prepară cu albușuri de ou (procurate din frigiderul bunicii) pe care le batem spumă. Este cea mai simplă metodă (evident, din moment ce este de pe vremea bunicii) și cea mai răspândită pentru prepararea acestor simpatice și delicioase spume „de-a dreptul vintage”, numai bune pentru a fi devorate (alături de bunica) în doi timpi și trei mișcări.
- Crema bavareză are o textură mult mai fină și mai aerată și constituie adesea baza a numeroase alte deserturi clasice, cum ar fi șarlotele. Ea se face, în mod obișnuit, pe bază de piureuri de fructe sau plecând de la crema de vanilie de patiserie.
- Și mai sunt multe alte lucruri de descoperit...

Vă puteți personaliza deserturile...

Fiți inventivi și nu ezitați să adăugați, de pildă, coajă rasă de citrice într-un mousse cu iaurt, să parfumați un mousse de ciocolată cu puțină cafea sau să dați altă savoare unui mousse de lămâie, folosind diverse mirodenii... Ce de aventuri dulci (și, de ce nu, chiar sărate) de descoperit!

Mousse

de ciocolată neagră

clasic

1. Topiți ciocolata tăiată în bucăți la bain-marie, apoi adăugați untul și amestecați bine. Încorporați gălbenușurile. Amestecați.
2. Bateți foarte bine albușurile, apoi adăugați zahărul și continuați să le bateți spumă.
3. Încorporați ușor albușurile în amestecul de ciocolată topită în trei tranșe. Turnați totul într-un bol pentru salată și lăsați la rece timp de 3 ore.

Penru 4 persoane

Preparare: 15 minute

Coacere: 5 minute

Refrigerare: 3 ore

- 250 g de ciocolată neagră
- 50 g de unt parțial desărat
- 4 gălbenușuri
- 6 albușuri
- 50 g de zahăr pudră

Libris.RO

Respect pentru oameni si carti



Libris RO

Mousse

cu căpșuni

1. Spălați căpșunile, scurgeți-le de apă și îndepărtați-le codițele. Tăiați-le în două, apoi zdrobiți-le împreună cu zeama de lămâie. Într-un vas pentru salată, puneți căpșunile, albușul și zahărul.
2. Amestecați totul cu ajutorul mixerului electric timp de aproximativ 10 minute, până când crema crește în volum și devine mai aerată.
3. Turnați amestecul în punga unui șprîț pentru ornat prevăzut cu un dui cu diametrul mai mare și repartizați-l în boluri mici. Lăsați la rece cel puțin 2 ore.

Pentru 4 - 6 persoane

Preparare: 20 de minute

Refrigerare: 2 ore

- 250 g de căpșuni
- zeama de la 1/2 lămâie
- 1 albuș
- 70 g de zahăr pudră

Libris.RO

Respect pentru oameni și cărți

