

# MOUSSE CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça da CC a lamina triturar, o chocolate aos bocados e a manteiga vel 3 / 45 graus / 10 minutos.
2. Ao fim de 5 minutos abrir e limpar as paredes com espátula.
3. Colocar novamente até terminar. Transferir para uma taça de vidro ( aconselho a colocarem com outra por baixo com água quente pois com o frio tem tendência a ficar logo rijo)
4. Lavar a taça colocar acessório batedor as claras pitada de sal, vel 7 / 8 minutos bocal aberto, aos 4 minutos colocar açúcar pelo bocal.
5. Na taça com o chocolate adicionar as gemas e mexer bem.
6. Envolver as claras com o chocolate com vara de arames e colocar em taças levar ao frigorífico por cerca de 2 horas para ficar mais rija.

## INGREDIENTES

- 1 BARRA DE CHOCOLATE NEGRO CULINÁRIA
- 120 GR DE MANTEIGA
- 6 OVOS
- 60 GR DE AÇÚCAR MASCAVADO