

## Recetas ALBUWHIP

Una receta original de la École Valrhona



### Mousse al chocolate reducida en azúcar

- 350 g COBERTURA ILLANKA 63 %**
- 8 g Gelatina en polvo 220 Bloom**  
**SOSA**
- 40 g Leche entera UHT**
- 750 g Nata UHT 35 %**
- 300 g Merengue directo reducido en**  
**azúcar\***

Calentar la nata y la leche, añadir la gelatina empapada.  
Verter sobre el chocolate en varias veces y emulsionarlo todo con la batidora.  
Montar el merengue reducido en azúcar  
Verificar la temperatura de la ganache a 40/45 °C después verterla poco a poco sobre el merengue.  
Moldear la mousse y dejar cristalizar.

### Merengue directo reducido en azúcar\*

- 119 g Claras**
- 88,9 g Azúcar**
- 29,6 g Inulina SOSA**
- 59,3 g Glucosa en polvo DE33 SOSA**
- 3g Albuwhip SOSA**
- 0,6g Cremor tártaro SOSA**

Mezclarlo todo en frío.  
Calentar al baño maría a 62 °C. Tamizar.  
Dejar reposar en la nevera.  
Calentar a 35 °C después montar con la batidora.

