



MOUSSE AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Chocolat noir 68%	300	37,5
Sucre cassonade	60	7,5
Lait de soja	180	22,5
Huile de coco ou margarine	80	10,0
Yumgo BLANC POUDRE	19	2,4
Eau (pour hydrater la poudre)	161	20,1
Total	800	100,0



PROCESSUS

- Chauffer le lait de soja jusqu'à frémissement, couler sur le chocolat.
- Ajouter l'huile de coco et émulsionner.
- Laisser refroidir le mélange jusqu'à atteindre 35°C.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre et l'eau afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté en neige et incorporer le sucre progressivement durant le foisonnement.
- Incorporer délicatement la meringue dans le mélange chocolat.
- Réserver au frais pendant 2-3 heures.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du batteur pour monter Yumgo Blanc en neige.
- Yumgo Blanc Poudre peut être réhydraté à l'aide d'un mixeur plongeant ou directement dans le batteur.



CHOCOLATE MOUSSE



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Dark chocolate 68%	300	37,5
Brown sugar	60	7,5
Soy milk	180	22,5
Coconut oil or margarine	80	10,0
Yumgo WHITE POWDER	19	2,4
Water (to hydrate the powder)	161	20,1
Total	800	100,0



PROCESS

- Heat the plant based milk. Pour on the chocolate.
- Add the coconut oil and blend.
- Cool the mixture to 35°C.
- Mix Yumgo White Powder and the water to rehydrate it.
- Whip the rehydrated Yumgo White Powder and gradually add the sugar while whipping.
- Incorporate the meringue in the melted chocolate.
- Keep refrigerated for 2-3 hours.



TIPS

- Mix at highest speed in a standing mixer.
- Yumgo White Powder can be rehydrated directly in a standing mixer or with a hand mixer.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation