

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 <i>BLANC POUDRE</i>	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 <i>WHITE POWDER</i>	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