

Mousse al cioccolato step by step



(1/7) Creare i macarons utilizzando lo stampo in silicone, riempire ogni singolo spazio con il cioccolato precristallizzato, sbattere bene per livellare e far fuoriuscire le bolle d'aria...



(2/7) ... far cristallizzare completamente e sformare...



(3/7) ... formare la bacca di vaniglia in cioccolato utilizzando l'apposito stampo in silicone; aiutandosi con un sac à poche riempire con il cioccolato fondente precristallizzato, far cristallizzare correttamente e sformare...



(4/7) ... preparare un anello d'acciaio alto 5 cm e del diametro di 18 cm, sul fondo mettere la macchia in silicone e...



(5/7) ... colare la mousse fino a 1/3 dell'altezza totale...



(6/7) ... far stabilizzare in abbattitore. Sformare, togliere la macchia in silicone che lascerà un incavo irregolare il quale diventerà parte della decorazione...



(7/6) ... decorare a piacere.