



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## MOUSSE AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI:

Zucchero Semolato Gr 200  
Uova di Gallina 5 (tuorlo)  
Latte Lt 0,5 (intero)  
Colla di Pesce Gr 12 (fogli)  
Cacao Amaro Gr 180 (polvere)  
Zucchero a Velo Gr 170  
Panna Liquida Lt 0,5

### PROCEDIMENTO:

In un tegame d'acciaio mettere lo zucchero semolato, i tuorli d'uovo e con una frusta mescolare bene, aggiungere il latte e mescolare energicamente per 1 minuto.

Portare il tegame sul fuoco basso, mescolare continuamente con un cucchiaio di legno, fino a quando la crema lascia un velo sul dorso del cucchiaio, si dice che "vela".

Molto importante **NON DEVE ASSOLUTAMENTE BOLLIRE** e non preoccupatevi se non è ancora sparita la schiuma che probabilmente si formerà, anzi è segno che siete sulla strada buona.

Se avete un termometro per alimenti la temperatura giusta è di 82/83 gradi centigradi.

Versare la crema, filtrandola con un colino da brodo, in un'altro contenitore capiente e che possa essere messo in frigorifero, non adesso, ma quando la ricetta lo dirà.

Aggiungere, dopo 5 minuti, la colla di pesce precedentemente ammollata per 20 minuti in acqua fredda e strizzata, mescolare delicatamente con una frusta.

Quando saranno passati altri 20 minuti, aggiungere 100 grammi dello zucchero a velo e il cacao setacciati assieme, mescolando delicatamente con una frusta.

Mettere il recipiente in frigorifero fino a quando il composto si sarà raffreddato.

Preparate le coppette o lo stampo dove vorrete poi mettere la mousse.

Montate molto bene la panna con i restanti 70 grammi di zucchero a velo, prendere il composto dal frigorifero e mescolando, con estrema delicatezza, aggiungere la panna montata.

Quando la panna si sarà mescolata al composto dovete riempire le coppette o il contenitore che avete scelto, rimettere in frigorifero a raffreddare.

**MANGIARE DOPO CHE AVRÀ RIPOSATO IN FRIGO PER ALMENO DUE ORE**



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com