

Mousse de Chocolate

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Esta é uma versão de mousse de chocolate sem leite. A mesma sobremesa pode ser preparada com leite e manteiga no lugar de leite de amêndoa e margarina. . A base para este mousse é um creme que eu aprendi a fazer com a Bebe Brown, a avó do Scott, na cozinha dela em Oklahoma nos anos 1990s. Ela sempre fez tortas de cremes perfeitas. Durante um dos feriados de Natal eu fiquei atras dela enquanto ela preparava a torta sem olhar a receita, e eu anotei o que ela fazia.

Ingredientes:

- 3 xícaras de leite de amêndoa (722 gramas)
- 1 xícara de açúcar (200 gramas)
- 2 colheres de sopa de amido de milho (15 grams)
- 1/4 xícara de farinha (35 grams)
- 1/4 colherinha de chá de sal
- 4 ovos
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1/2 colherinha de chá de baunilha
- ~~1/2 xícara de polpa de maracujá~~
- 125 gramas de chocolate amargo de boa qualidade (70% de cacao)
- 1 colher de sopa de felatina em pó sem sabor
- 1/4 colherinha de chá de creme de tartar

Variação com Café e Rum

- um cafézinho expresso
- 1 colher de sopa de rum.

Procedimento:

1. Misture a base para o creme

- Em uma panela de fundo grosso misture com um balão a farinha, o amido de milho, o sal, e 1/2 xícara de açúcar
- Meça o leite em uma vasilha que possa ir no microondas.
- Adicione gotas do leite de amêndoas frio na mistura de farinha mexendo bem com o balão até que você tenha uma pasta fina e sem bolotas — o segredo é adicionar uma pequena quantidade de leite de cada vez.
- Aqueça o restante do leite de amêndoas no microondas até que esteja bem quente.

2. Prepare a Base de Gelatina (1)

- Em uma pequena vasilha polvilhe a gelatina sobre 1/3 de xícara de leite de amêndoa e deixe parada.

3. Prepare a Base de Gelatina (2) — variação com café e rum

- Prepare um cafézinho expresso, coloque em uma pequena vasilha e deixe esfriar até a temperatura ambiente.
- Polvilhe a gelatina sobre o espresso frio e deixe parado.
- Depois que a gelatina estiver molhada, adicione uma colher de sopa de rum.

4. Derreta o chocolate

- Quebre o chocolate em pequenos pedaços em uma pequena vasilha que possa ir no microondas. A vasilha deve estar bem limpa e bem seca — uma gota de água pode fazer o chocolate endurecer e estraga o chocolate.
- Derreta o chocolate no microondas cozinhando em alta potência um minuto de cada vez — usualmente leva dois minutos, mas depende do microondas, pode levar até cinco minutos. Pare quando ainda tiverem alguns pequenos pedaços de chocolate que não estão completamente derretidos. Misture com uma pequena colher limpa e deixe parado. O calor residual vai terminar de derreter o chocolate. Se o chocolate ficar bem quente, deixe esfriar um pouquinho antes de prosseguir.

5. Desmanche as Gemas

- Separe os ovos colocando as gemas em uma pequena vasilha e as claras no prato de uma batedeira.
- Fure as gemas com um garfo e misture.
- Quando o leite de amêndoas estiver quente, adicione gotas do leite quente nas gemas mexendo constantemente para as gemas não embolarem.
- Adicione leite de amêndoas suficiente para que as gemas fiquem fluidas — em torno de 1/3 de xícara.

6. Cozinhe o creme

- Mexendo vigorosamente com o balão, despeje um fio do leite de amêndoas quente sobre a mistura de farinha até ela ficar bem líquida.
- Despeje o restante do leite quente e misture.
- Cozinhe a mistura em um fogo médio mexendo constantemente inicialmente com o balão e depois com uma colher de pau.
- Continue cozinhando até que a mistura esteja borbulhando levemente e tenha engrossado.
- Desligue o fogo.
- Mexendo constantemente, adicione a mistura de gemas e leite em um fio.
- Adicione a mistura de leite de amêndoa e gelatina ao creme.

7. Coe o creme

- Coloque um coador grande sobre uma vasilha funda.
- Despeje o creme no coador e use uma espátula ou uma colher para fazer o creme passar pelo coador.

8. Termine o Creme

- Incorpore o chocolate derretido no creme depois de coar e antes de adicionar a margarina.
- Adicione a margarina e mexa até que ela derreta.
- Adicione a baunilha no creme e misture.
- Deixe o creme esfriar, mexendo de vez em quando, até que o creme esteja morno.

9. Bata e incorpore as claras (1) — método simples

- Adicione o creme de tartar nas claras.
- Bata as claras na batedeira até formar picos suaves.

- Continue batendo e lentamente adicione a 1/2 xícara de açúcar restante.

10. Bata e incorpore as claras (1) — variação para um mousse mais estável

- Misture as claras com o açúcar em uma vasilha que possa ir ao fogo — o ideal é o prato metálico de uma batedeira elétrica.
- Coloque o prato diretamente no fogo ou sobre uma panela de água fervente.
- Bata as claras e o açúcar com um balão sobre o fogo até que a mistura esteja bem quente. Se você estiver usando o mesmo balão que usou para o creme, lave bem antes de usar nas claras. Mesmo uma pequena quantia de gordura ou impureza pode resultar em as claras não ganharem volume.
- Transfira para a batedeira e bata o merengue até se formar picos suaves.

11. Misture o merengue no creme

- Primeiro adicione uma xícara do merengue no creme e misture com uma espátula para amolecer o creme.
- Adicione o restante do merengue e misture com o creme usando uma espátula e fazendo uma sequência de movimentos onde você levanta o creme do fundo do prato e roda o prato até que o merengue esteja completamente incorporado no creme.
- Coloque em pratinhos pequenos individuais ou em um prato grande.

12. Refrigere

- Coloque no refrigerador, sem cobrir, por 30 a 45 minutos para esfriar completamente.
- Coloque um filme de plástico, sem tocar o mousse, sobre cada pratinho ou sobre o prato grande, para evitar que o mousse fique requecido em cima.