Карамельно-шоколадный мусс (1 мая 2014)

Этот десерт готовится очень быстро, можно сделать заранее, охладить и подавать в нужный момент. Одно НО: получается довольно сытным, поэтому даже половина маленького стаканчика - будет достаточно, особенно после сытного обеда (ужина). Раскладывайте в маленькие стаканчики, чтобы гостям было удобно все съесть.
Я делала чисто шоколадный мусс, но карамельно-шоколадный - это просто Бомба. Шоколад используйте 55%, чтобы не перебить карамельный вкус.
Забыла написать, что рецепт взят из книги Пьера Эрме "Ларусс. Шоколад". Точно не помню его ли рецепт или другого кондитера, рецепты которых вошли в этот сборник.



Ингредиенты:
90 г сахара
300 мл сливок (33-38%)
30 г сливочного масла
90 г шоколада (55%)

Приготовление:
Шоколад мелко накрошить.
Из сливок взять 2-3 ст.л. добавить к сливочному маслу и растопить масло до кипения.
В ковше или сотейнике с толстым дном растопить карамель насухо: на дно высыпаете тонкий слой сахара, даете ему подтаять, ничем мешать в первый раз не надо. Как только видите, что сахар расплавился, маленькими порциями

подсыпаете еще сахар, здесь уже можно мешать силиконовой лопаточкой или наклонять ковшик. Так повторяем, пока сахар весь не растопится. Много сыпать не надо, иначе карамель может сгореть по бокам.

Влить в карамель горячее масло со сливками, очень осторожно помешать.
Карамель будет брызгать, ОСТОРОЖНО, не обожгитесь.
Вылить смесь в шоколад, размешать.
Добавить взбитые до полупик сливки. Перемешать.
Выложить в маленькие стаканчики. Охладить 1-2 часа в холодильнике. Можно добавить ягоды.
Приятного аппетита!

Комментарии (34)

> **aranart** 1 мая 2014 03:09
> ОСТОРОЖНО большими буквами - это точно для таких товарищей, как я х)

> **eastflower** 1 мая 2014 13:46
> Дарик, очень осторожно. Прочитала книгу одного кондитера-женщины, так она сказала, что по неопытности стала интенсивно мешать, капнула на руку, а карамель быстро начинает схватываться, так у нее 3 месяца ожог заживал, так что предельно аккуратно.

> **aranart** 1 мая 2014 14:51
> Я знаю, у меня все руки в "боевых шрамах"(

> **Melina Andriasyan** 9 мая 2015 17:08
> Интересная штука жизнь)) Только что, совершенно случайно, нашла вашу страничку) Ну и стала листать рецепты) Наткнулась на этот комментарий…Сегодня утром делала подобный мусс, и тонкой струйкой начала вливать карамель в массу! Миксер взбивал на высокой скорости, и карамель разлетелась по стене чаши, капли попали и на руку, и лицо((Прошло достаточно времени, но болиииит… Ожоги хоть и маленькие, но сильные((Вот встетила бы я вашу страничку вчера, этого могло бы не быть)

eastflower 9 мая 2015 19:15

Мелина, с корамельно очень осторожно. Обычно сливки или молоко вливают в карамель. Мишкером не мешают, только лопаткой. Если карамель довавляете, то нужно обязательн ее остудить до комнатной температуры. Поправляйтесь :)

Melina Andriasyan 9 мая 2015 19:20

теперь буду знать)) спасибо)

tastyak 1 мая 2014 03:22

нельзя такую вкуснятину на ночь показывать)

eastflower 1 мая 2014 13:47

Это точно, главное, ее дома на ночь не оставлять. Вроде бы сытная, но бегаешь постоянно, ложечку одну, вторую. Дети так и бегали :-))

toychik 1 мая 2014 06:12

Наверное,нет точно - это невероятно вкусно :)))

eastflower 1 мая 2014 13:47

Леночка, мне кажется, все, что с карамелью очень вкусно. Правда, оторваться тяжело.

frune4ka 1 мая 2014 11:34

Понимаю, что сытно, но мне бы было тяжело оторваться от такого стаканчика:) очень я люблю такие десертики.

eastflower 1 мая 2014 13:49

Юленька, мне самой все время хотелось бежать ложечкой в стаканчик залезть. Хорошо, дети опережали.

tata2706 1 мая 2014 14:11

Лена какой классный десерт, я не большой фанат шоколада, а вот мужу надо сделать, сливки жирные использовала?

eastflower 1 мая 2014 14:12

Да, жирные. Сейчас допишу. Буду рада, если понравится.

tata2706 1 мая 2014 14:13

Попробую обязательно:) спасибо за рецепт!

tata2706 1 мая 2014 14:13

Ой спросила и перечитала внимательно, взбиваются значит жирные:)

h_e_l_g_a_a 1 мая 2014 14:13

чудесно)

eastflower 1 мая 2014 14:18

Получилось вкусно, мне вариант понравился, когда гости на пороге или с выпечкой не хочется возиться, да, и с собой можно взять. Разложить в пластиковые стаканчики и на природу, правда, лучше сначала охладить.

h_e_l_g_a_a 1 мая 2014 14:19

ох))) а мне еще 4 кг надо скинуть

olga_alfirova 1 мая 2014 18:04

Лен, карамель мы варим до шарика держащего форму?..и вместо шоколада можно фруктовое пюре в таком же кол-ве взять?спасибо Огромнейшее за рецепт!!!:*

eastflower 1 мая 2014 18:30

Если хочешь просто фруктовую карамель: то надо сначала сахар с водой сварить до карамельного цвета и вылить сливки (горячие) с пюре. К сожалению, в этом рецепте, наверное, шоколад не заменить, если хочешь именно структура мусса. Нет, здесь просто растапливаешь сахар в сухой сковороде или ковшике до карамельного цвета, без воды.

olga_alfirova 18 мая 2014 07:23

спасибо Лен!

para_gn0m0v 1 мая 2014 23:39

Лена, выглядит очень аппетитно и, судя по всему, очень вкусно! А он не сильно приторные получается?

eastflower 2 мая 2014 00:32

Оксаночка, спасибо! За счет темного шоколада сладость уменьшается. Вообще получился не очень сладким, я думала, будет очень сладким.

tania_bondarets 2 мая 2014 00:13

ооо, мне точно бы понравилось)

eastflower 2 мая 2014 00:34

Танечка, очень рекомендую, особенно, когда времени мало. Я раньше карамель боялась варить, а теперь (еще и после МК) стало милым делом :-))

tania_bondarets 2 мая 2014 00:44

у меня с карамелью проблемы часто, но я уже определила, что из-за сахара. он странный какой-то

eastflower 2 мая 2014 01:14

Да, лучше брать мелкий, а если идет крупный, то плохо растворяется.

ilona_fanilla 2 мая 2014 02:08

Классные рецепт, летом можно будет делать крошечные порции с малиной, например. Представляю…

eastflower 2 мая 2014 10:14

Илоночка, ты права - с малиной будет очень хорошо, как раз кислинка появится. Главное, что заранее можно сделать.

sunpolina 3 мая 2014 20:11

Очень аппетитный :))

eastflower 3 мая 2014 20:16

Полиночка, спасибо!

Melina Andriasyan 9 мая 2015 17:09

Спасибо за рецептик)) Попробую на днях!)

eastflower 9 мая 2015 19:14

Буду рада, если понравится :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

