



ChocoLab

# Mousse chocolat noir 70 %

Mousse

Date : 16/09/2026    Rendement : 3 100 g

## Ingrédients

| Ingrédient            | Masse          | %            |
|-----------------------|----------------|--------------|
| <b>Sans étape</b>     |                |              |
| Lait entier           | 500 g          | 16,1 %       |
| Jaune d'œuf frais     | 200 g          | 6,5 %        |
| Saccharose (sucre)    | 100 g          | 3,2 %        |
| Couverture noire 70 % | 900 g          | 29,0 %       |
| <b>Crème montée</b>   |                |              |
| Crème 35 % MG         | 1 400 g        | 45,2 %       |
| <b>Total</b>          | <b>3 100 g</b> | <b>100 %</b> |

## Allergènes (UE)

Œufs    Soja    Lait

## Procédé & notes

Anglaise à 83 °C sur la couverture, émulsionner. Incorporer la crème montée mousseuse à 40 °C.