

# Force Noire™

# 50%

## Mousse au chocolat

Pour 20 mousses (80g) environ

Fondre au bain-marie

165 g Beurre  
870 g Chocolat noir Force Noire™ 50 %

Une fois fondu, enlever du bain marie,  
puis ajouter

67 g Jaunes d'œufs

Monter

665 g Blancs d'œufs  
165 g Sucre semoule

Ajouter 1/3 des blancs montés au premier mélange.  
Bien mélanger, puis ajouter le reste au fur et à mesure délicatement.

Pocher la mousse au chocolat dans de jolies verrines ou dans une sphère en chocolat Force Noire™ préalablement moulée.

Décorer avec des morceaux de brownies, des billes de céréales enrobées ou des morceaux de fruits pour encore plus de gourmandise !



CHD-X50FNOI-E4-U72 / 4 x 5 kg  
CHD-X50FNOI-E1-U68 / 6 x 1 kg

**CACAO  
BARRY**

fondée en 1842