

**Название: Мусс из шоколада**

№ п/п	Наименование сырья	Ед.	БРУТТО	НЕТТО	Технологические требования к основному сырью
1	Шоколад Belcolad 70%	кг.	0,11	0,11	Сырье должно быть доброкачественным и отвечать требованиям действующих стандартов
2	Вода	кг.	0,33	0,33	
3	Сахар	кг.	0,08	0,08	
4	Коньяк	кг.	0,02	0,02	
5	<a href="#">Ксантан</a>	кг.	0,002	0,002	
6	<a href="#">Лецитин</a>	кг.	0,002	0,002	
	<b>ВЫХОД</b>		—		

**Технология приготовления**

1. Приготовить сахарный сироп, смешав сахар и воду.
2. На водяной бане растопить шоколад при 40-50С.
3. Смешать шоколад с сахарным сиропом.
4. Добавить коньяк, текстуры ксантан и лецитин.
5. Взбить блендером до однородной консистенции.
6. Перелить шоколадную основу в сифон ISI.
7. Заправить сифон 2 баллончиками газа N2O. Взболтать.
8. Оставить в холодильнике на 12 часов.
9. Использовать в десертах.

**Необходимые ингредиенты, оборудование и инвентарь:**[Ксантан](#)[Лецитин](#)[Шоколад Belcolad](#)[Пирометр](#)[Сифон кулинарный ISI Gourmet Whip 0,5](#)[Баллончики N2O](#)[Блендер Vamix](#)[Весы молекулярные](#)

Все ингредиенты, оборудование и инвентарь вы найдете на сайте:

[Chefs-Shop.Com](http://Chefs-Shop.Com)