MUS Z PALONEJ CZEKOLADY

Mus z palonej czekolady to lżejsza wersja kremu z palonej białej czekolady do tortu. Mus z palonej białej czekolady to lekki jak pianka krem z karmelizowaną białą czekoladą. Można go jeść łyżkami! Polecam mus z palonej czekolady jako krem do tortu oraz pyszny deser dla dzieci :). Polecam również mus z białej czekolady oraz mus czekoladowy.
Do musu pasuje żelka wiśniowa, porzeczkowa lub malinowa, przepisy na żelki znajdziesz TUTAJ.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na 1 blat biszkoptu/ciasta o śr 16 cm:

- 95-100 g białej czekolady
- 100 g/ml śmietanki kremówki 30/36%
- 4 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1 łyżka zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 150 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Białą czekoladę kroimy na mniejsze, **równej wielkości kawałki** (na zdjęciu i filmie pokazuję jak kroję czekoladę). Układamy pokrojoną czekoladę na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Blaszkę wstawiamy do rozgrzanego piekarnika – **150°C (bez termoobiegu). Pieczemy czekoladę ok 10-13 minut lub dłużej**. Gotowa palona czekolada będzie miała **złocisty, karmelowy kolor** lub trochę ciemniejszy. Musimy uważać, aby nie przypalić czekolady, ponieważ wtedy będzie miała gorzki smak. Warto po 8 minutach obserwować czekoladę. Jeśli zauważymy, że połowa czekolady jest już gotowa, a reszta jeszcze nie, to otwieramy piekarnik i wyciągamy czekoladę, a resztę pieczemy dalej. **Czekolada szybciej przypala się od spodu**, dlatego warto zwrócić na to uwagę i w razie czego odwrócić kawałki czekolady w trakcie pieczenia. Wyciągamy blaszkę z piekarnika.

2. **Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.**

3. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę, do momentu wrzenia. Gdy śmietanka zacznie wrzeć zdejmujemy rondelek z palnika. Dodajemy paloną czekoladę i dokładnie mieszamy, aż się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. **Palona czekolada jest twarda i trudno się rozpuszcza, dlatego można masę na końcu zmiksować blenderem.** Odstawiamy rondelek na bok.
4. Kubeczek/szklankę z napęczniałą żelatyną wkładamy do gorącej wody i mieszamy, aż uzyskamy płynną żelatynę.
5. **Ciepłą żelatynę dodajemy do jeszcze ciepłej masy czekoladowej** i energicznie mieszamy całość.
   Masę czekoladową studzimy (nie może być ciepła). Gdy dodamy do śmietanki

ciepłą masę krem się zwarzy.
6. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę, aż otrzymamy krem śmietankowy. Ale nie ubijamy kremu do końca. Ma być prawie sztywny. Gdy dodamy masę czekoladową musimy jeszcze kilka razy zamieszać krem, a dodatkowe ruchy mogą spowodować zwarzenie się kremu śmietankowego.
Odkładamy mikser.
7. Następnie stopniowo dodajemy ostudzoną masę z palonej czekolady (w 2-3 turach). **Mieszamy całość za pomocą rózgi kuchennej tylko do połączenia się składników.**
8. Gotowy mus z palonej czekolady **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.**
9. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – polecam wpis: **Składanie tortu bez rantu**.
10. Wypieki z musem z palonej białej czekolady schładzamy w lodówce kilka godzin (**min. 6 godz., najlepiej całą noc**).
11. **Robiąc monoporcje, po schłodzeniu formy z musem, wkładamy ją do zamrażarki na min. 6 godzin.** Po wyciągnięciu z zamrażarki od razu wciągamy półkule musowe z formy i układamy je np. na kratce do studzenia, aby udekorować je polewą.

Uwagi:

1. Ilość musu z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm (warstwa ma ok 2 cm grubości). Skorzystaj z przelicznika foremek**.
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do musu z palonej czekolady: połączenia smakowe.**
3. Do musu użyłam **śmietanki kremówki 30%.**
4. Do musu użyłam białej czekolady z Wedel. Jedna z moich obserwatorek na Instagramie, Arleta, zrobiła mus z czekolady Milka i dała jej trochę więcej – 130 g.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!