

Dark chocolate mousse



Chef Clément Hernandez
เชฟเคลมองค์ เซอร์นิเนตซ์

Serves: 4 px
สำหรับ : 4 ที่

Preparation time: 30 minutes
เวลาที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบ: 30 นาที

Cooking time: 0 minutes
เวลาในการทำอาหาร: 0 นาที

INGREDIENT / วัตถุดิบ

50 g	Dark chocolate with almonds	50 กรัม	ดาร์กช็อกโกแลตผสมอัลมอนด์	Netherlands	เนเธอร์แลนด์	
80 ml	Chocolate thins	80 มล.	ช็อกโกแลตทินส์	Belgium	เบลเยียม	
200 g	Dark chocolate	200 กรัม	ดาร์กช็อกโกแลต	Spain	สเปน	
40 ml	Chocolate pearls	40 มล.	เมล็ดธัญพืชกรอบเคลือบช็อกโกแลต	France	ฝรั่งเศส	
80 g	Red currant	80 กรัม	เรดเคอร์แรนท์	France	ฝรั่งเศส	
2 g	Piranska sol	2 กรัม	เกลือปรัส	Slovenia	สโลวีเนีย	
200 g	Egg White	200 กรัม	ไข่ขาว	Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
50 g	Sugar	50 กรัม	น้ำตาล	Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
100 g	Cream	100 กรัม	วัตถุดิบท้องถิ่น	Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
50 g	Milk	50 กรัม	นม	Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	

PREPARATION / การเตรียม

01	Heat the milk and cream until warm.	อุ่นนมและครีมจนพอร้อน
02	Pour over the dark chocolate and mix until smooth to create a ganache.	เทนมและครีมที่อุ่นแล้วลงบนดาร์กช็อกโกแลต
03	Whisk the egg whites while gradually adding the sugar to create a French meringue.	ตีไข่ขาวพร้อมกับค่อยๆ เติมน้ำตาลลงไปจนตั้งยอดเพื่อทำเป็นเฟรนช์เมอแรงก์ (French meringue)
04	Fold the French meringue gently into the chocolate ganache in batches.	ค่อยๆ แบ่งเฟรนช์เมอแรงก์ลงไปผสมกับช็อกโกแลตทีละน้อยอย่างเบามือจนเข้ากัน
05	Spoon into serving glasses or bowls, adding crushed almond chocolate bar between the layers.	ตักใส่แก้วหรือถ้วยสำหรับจัดเสิร์ฟ โดยใช้ช็อกโกแลตบาร์ผสมอัลมอนด์บดสลับเป็นชั้นๆ ระหว่างกลาง
06	Keep refrigerated overnight for optimal texture.	นำไปแช่เย็นไว้ข้ามคืนเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่ดีที่สุด
07	Finish with chocolate pearls, chocolate thins, fresh berries, fresh mint, and a pinch of sea salt before serving.	ตกแต่งปิดท้ายด้วยช็อกโกแลตเพิร์ล (Chocolate pearls) ช็อกโกแลตแผ่นบาง (Chocolate thins) เบอร์รี่สด ใบสะระแหน่ และเกลือทะเลเล็กน้อยก่อนจัดเสิร์ฟ

EU QUALITY SCHEMES / ระบบมาตรฐานและเครื่องหมายรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของสหภาพยุโรป (EU)



PDO
Protected Designation of Origin
Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

แหล่งกำเนิดที่ได้รับการคุ้มครอง
ผลิตภัณฑ์ในหมวดหมู่นี้มีความเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตอย่างชัดเจนและพิสูจน์ได้ ซึ่งหมายความว่าทุกขั้นตอนของการผลิต การเตรียมการ และกระบวนการแปรรูปล้วนเกิดขึ้นในภูมิภาคที่เป็นแหล่งกำเนิดที่เฉพาะนั้นๆ



PGI
Protected Geographical Indication
This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ได้รับการคุ้มครอง
ฉลากนี้ระบุถึงความสัมพันธ์ระหว่างภูมิภาคและชื่อของผลิตภัณฑ์ โดยมีกระบวนการผลิตอย่างน้อยหนึ่งขั้นตอนที่ต้องเกิดขึ้นในภูมิภาคนั้นๆ เพื่อให้ได้รับสิทธิ์การรับรอง



The EU Organic label
This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%

ตราสัญลักษณ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรป
ฉลากนี้รับรองว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองอินทรีย์ได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่เข้มงวด ทั้งในด้านกระบวนการผลิต การแปรรูป การขนส่ง และการจัดเก็บ โดยจะสามารถใช้ตราสัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์ได้ก็ต่อเมื่อมีส่วนผสมที่เป็นอินทรีย์อย่างน้อย 95% และส่วนผสมอีก 5% ที่เหลือจะต้องอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ที่เข้มงวดเช่นเดียวกัน



EUROPEAN UNION

