

Nombre: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

## Mousse de chocolate 🍫

### 1. Completa los huecos 🍫

Ingredientes (para 4 personas):

- 175 g de ..... negro.
- ..... g de mantequilla sin sal.
- 4 ..... grandes.
- 50 g de ..... glass.
- Una pizca de .....

30

Huevos

Chocolate

Sal

Azúcar



### 2. Ordena los pasos de elaboración 🍫

#### Elaboración:



- **Enfriar:** Deja reposar en la nevera al menos 4 horas.
- **Unir:** Incorpora las claras al chocolate con movimientos suaves y envolventes para que no se pierda el aire.
- **Mezclar:** Añade las yemas al chocolate fundido (que no esté muy caliente) y remueve.
- **Montar:** Bate las claras a punto de nieve con la pizca de sal hasta que estén muy firmes. Añade el azúcar poco a poco.
- **Separar:** Separa las yemas de las claras de los huevos.
- **Fundir:** Trocea el chocolate y derrítelo junto con la mantequilla al baño maría o en el microondas.

1

2

3

4

5

6

1. Fundir 🍫🔥 2. Separar 🥚➡ 3. Mezclar 🥚🌀 4. Montar 🌩️☁ 5. Unir 🤴🕒 6. Enfriar ❄️🕒

Verbos	Sustantivos	Adjetivos

Chocolate

Chocolate

Chocolate

Chocolate

Chocolate

Chocolate

Chocolate

Chocolate

Chocolate