

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