

12+

[ВОЗДУШНЫЙ МУСС: нежность за минуты]

50+ рецептов, которые получатся
с первого раза

Андрей Попов

Андрей Попов

**Воздушный мусс:
нежность за минуты**

«Издательские решения»

Попов А.

Воздушный мусс: нежность за минуты / А. Попов —
«Издательские решения»,

Помните то детское чувство, когда ложечка тонет в облачке нежности, а вкус тает прежде, чем успеваешь распробовать? Эта книга вернёт вам ту самую магию — прямо на вашей кухне. Больше никаких неудач с желатином, осевших сливок и разочарований перед гостями. Внутри — 50+ проверенных рецептов муссов: шоколадных, ягодных, цитрусовых, веганских и даже солёных. Простыми словами, шаг за шагом — вы научитесь творить десерт-мечту всего за минуты. Откройте — и влюбитесь в нежность.

© Попов А.

© Издательские решения

Содержание

Имеются противопоказания. Необходима консультация специалиста, так как рекомендации в книге могут быть связаны с риском для здоровья	6
Введение	7
Что такое мусс	8
История муссов	9
Принципы воздушности	10
Базовые ингредиенты	11
Необходимый инвентарь	12
Глава 1: Основы приготовления мусса	13
Роль желатина	14
Взбитые сливки в муссе	15
Белковая основа	16
Стабилизаторы	17
Температурный режим	18
Глава 2: Шоколадные муссы	19
Классический темный	20
Молочный	21
Белый шоколад	22
Трехшоколадный	23
С апельсиновой ноткой	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Воздушный мусс: нежность за минуты

Андрей Попов

Иллюстратор Андрей Попов

© Андрей Попов, 2026

© Андрей Попов, иллюстрации, 2026

ISBN 978-5-0070-0589-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Имеются противопоказания. Необходима консультация специалиста, так как рекомендации в книге могут быть связаны с риском для здоровья

Введение

Представьте — на ложке тает облако. Сладкое, прохладное, тающее само собой. Это и есть мусс. Десерт, который заставляет молчать даже самых разговорчивых гостей.

Многие думают — мусс это сложно. Мол, кондитеры годами учатся такое делать. Алена Ковальская, известный российский кондитер, в одном из интервью сказала прямо — мусс готовится за пятнадцать минут. И справится с ним любая хозяйка.

Здравствуйте, дорогие читатели! Эта книга — про то, как делать муссы дома. Без поваров, без шефов, без дорогих курсов. Просто берете продукты из обычного магазина — и через час на столе стоит десерт ресторанного уровня.

Что такое мусс

Мусс — это воздух, заточенный во вкус. Французское слово «mousse» так и переводится — «пена». Только пена эта не из мыла, а из сливок, белков, шоколада или фруктов.

По сути — любой продукт, насыщенный пузырьками воздуха. Берете основу — шоколад, ягоды, кофе, сыр. Соединяете со взбитыми сливками или белками. Получается легкая воздушная масса.

Главное отличие мусса от крема — текстура. Крем плотный, тяжелый. Мусс — невесомый, тает во рту. Ложка проходит сквозь него, как сквозь облако.

И еще момент. Мусс не обязательно сладкий. Бывают соленые муссы — из сыра, рыбы, овощей. Их подают как закуску. Об этом разговор будет дальше — целая глава посвящена.

История муссов

Корни мусса уходят во Францию восемнадцатого века. Шеф-повара королевского двора первыми научились взбивать сливки и шоколад в воздушную пену. Подавали такое чудо только знати.

Знаменитый художник Анри де Тулуз-Лотрек — да-да, тот самый, что рисовал кабаре — на досуге увлекался кулинарией. И в его записях нашли рецепт шоколадного мусса. Это был тысяча восемьсот девяносто седьмой год.

В Россию мусс пришел через купцов и поваров. Императорский двор уже в девятнадцатом веке угощался муссами на приемах. Из дворцовой кухни рецепты постепенно расходились по дворянским усадьбам.

А потом случилась революция — и мусс на время забыли. Не до того было стране. Зато в советское время вернулся в виде «птичьего молока». Это, по сути, тот же мусс — только в шоколадной глазури.

Современный мусс — наследник французской классики. Но техники упростились. Желатин, миксер, холодильник — три друга домашнего кондитера.

Принципы воздушности

Воздушность — это все. Без воздуха мусс превращается в пудинг или крем. А нам нужно облако.

Первый принцип — хорошее взбивание. Сливки взбиваются до мягких пиков. Белки — до устойчивых. Каждый пузырек воздуха работает на текстуру.

Второй принцип — правильное соединение. Взбитую массу не мешают ложкой как кашу. Ее аккуратно складывают со основой — движениями снизу вверх. Чтобы пузырьки не лопнули.

Третий принцип — холод. Все продукты должны быть холодными. Сливки из холодильника. Миска лучше тоже холодная. Венчик — тоже. На холоде пузырьки воздуха стабильнее.

Четвертый принцип — стабилизация. Желатин или взбитые белки удерживают форму. Без них мусс просто опадет через час. Об этом — отдельный разговор в первой главе.

И главное — терпение. Мусс должен застыть. Минимум четыре часа в холодильнике, лучше ночь. Многие портят десерт спешкой — не дождутся, попробуют, разочаруются. Терпение — половина успеха.

Базовые ингредиенты

Сливки. Тридцать три процента жирности — минимум. Меньше — не взобьются. Холодные, прямо из холодильника. Российские сливки «Петмол» или «Простоквашино» — отлично подходят.

Желатин. Листовой или порошковый. Листовой замачивают в холодной воде. Порошковый разводят в холодной воде из расчета — одна часть желатина на пять-шесть частей воды. Пакетик пятнадцать грамм — стандарт.

Шоколад. Только хороший. Дешевая плитка с пальмовым маслом не работает — мусс будет вязким и непонятным. Минимум пятидесяти процентов какао для темного. Бабаевский, «Россия щедрая душа» — наш родной, проверенный.

Сахар. Обычный белый или сахарная пудра. Пудра растворяется быстрее — для муссов удобнее. Можно мелко смолоть обычный сахар в кофемолке.

Яйца. Свежие, чистые. Белки отделяют от желтков очень аккуратно. Капля желтка в белках — и взбить не получится. Это закон.

Фрукты и ягоды. Свежие, спелые. Замороженные тоже подходят, но размораживать предварительно. Лишнюю воду сливать.

Сахарная пудра. Лучше для меренги и взбитых сливок. Растворяется без следа, не скрипит на зубах.

Необходимый инвентарь

Миксер. Можно ручной венчик, но мускулы устанут через минуту. Электрический миксер — обязательная инвестиция. Самый простой за тысячу-полторы тысяч рублей справится.

Миски. Минимум три — для основы, для сливок, для белков. Желательно металлические или стеклянные. Пластиковые впитывают жир, белки в них плохо взбиваются.

Сито. Для протирания фруктов и ягод. Без сита получаются комочки и косточки. Сито за двести рублей в любом магазине — палочка-выручалочка кондитера.

Лопатка силиконовая. Для аккуратного смешивания. Деревянная ложка не подходит — слишком жесткая, разрушает пузырьки.

Формочки или бокалы. В чем подавать. Стеклянные креманки, винные бокалы, маленькие чашечки. Что есть в доме — то и пойдет.

Холодильник. Без него никак. Мусс застывает только на холоде. Готовый мусс с вечера — на завтрак или к обеду готов.

Венчик кулинарный. На случай если миксер сломается. И для финального аккуратного смешивания тоже подходит.

Главная мысль введения — мусс это просто. Не бойтесь. Дальше будут пятьдесят рецептов на любой вкус. От шоколадных до соленых. От классических до веганских. Выбирайте — и пробуйте.

И еще момент. Мусс — это десерт-универсал. К чаю, к кофе, на праздник, на обычный ужин. Каждый рецепт можно подать по-разному. Об этом — последняя глава.

Совет напоследок. Начните с самого простого — классического шоколадного мусса. Освойте его — все остальное пойдет легче. Базовая техника одна для всех видов мусса. Запомнили один раз — готовите всю жизнь.

Глава 1: Основы приготовления мусса

Знаете, что отличает плохой мусс от идеального? Один грамм желатина. Seriously — переборщили, получили резину. Не доложили — десерт растечется по тарелке.

В этой главе — фундамент. Без основ дальше двигаться нельзя. Освойте эту главу — все рецепты пойдут как по маслу. Пропустите — будете удивляться, почему ничего не получается.

Здесь разберем пять китов любого мусса. Желатин, сливки, белки, стабилизаторы, температура. Каждый кит держит свою часть десерта. Без любого из них — провал.

Роль желатина

Желатин — невидимый герой мусса. Его не видно, не слышно, на вкус почти нет. Но без него мусс — это просто крем. С ним — настоящий десерт с упругостью облака.

Что такое желатин по сути. Это белок, который добывают из костей и хрящей животных. Звучит не очень — но работает прекрасно. В холодной воде набухает, в теплой растворяется, при остывании застывает.

Бывает листовой и порошковый. Листовой — для профессионалов, удобнее в использовании. Порошковый — для всех, дешевле и доступнее. В магазине берите тот, что есть. Разница в готовом муссе минимальная.

Главное правило — пропорции. На пятьсот миллилитров жидкой основы — пятнадцать грамм порошкового желатина. Это один стандартный пакетик. Хотите плотнее — двадцать грамм. Жидче — десять. Меньше десяти — не застынет вообще.

Как разводить. Высыпать желатин в холодную воду. Вода должна покрывать порошок. Оставить на десять минут — желатин впитает воду, набухнет. Получится густая желеобразная масса.

Дальше — нагрев. Поставить миску с набухшим желатином в горячую воду или в микроволновку на двадцать секунд. Желатин расплавится в прозрачную жидкость. Вот эту жидкость и добавляют в основу мусса.

Кипятить желатин нельзя. Совсем. При кипении он теряет свойства — мусс не застынет. Только нагрев до растворения, не более семидесяти градусов.

Лайфак, про который мало кто знает. Если по рецепту фрукты — будьте осторожны с ананасом, киви, папайей, инжиром. В них есть фермент, который разрушает желатин. Свежие эти фрукты с желатином не работают. Только консервированные или вареные — фермент при нагреве погибает.

Еще момент. Желатин в готовом муссе начинает работать через час-два в холодильнике. Полное застывание — четыре-шесть часов. Пробовать раньше — не стоит, разочаруетесь.

Альтернатива желатину — агар-агар. Это растительный загуститель из водорослей. Веганский вариант, кстати. Действует жестче — мусс получается плотнее. Пропорция меньше — пять грамм агара на пятьсот миллилитров основы.

Главная мысль — желатин это сердце мусса. Не бойтесь его. Соблюдайте пропорции и температуру — все получится.

Взбитые сливки в муссе

Сливки — это легкие мусса. Они дают воздушность, нежность, бархатистую текстуру. Плохие сливки — плохой мусс. Это закон, проверенный поколениями кондитеров.

Какие сливки брать. Только тридцать три процента жирности и выше. Тридцать пять-тридцать восемь — еще лучше. Десяти-двадцатипроцентные сливки не взбиваются вообще. Возьмете такие — потеряете время и продукты.

Российские сливки «Петмол» тридцать три процента — золотой стандарт для домашних кондитеров. «Простоквашино», «Домик в деревне», «Брест-Литовск» — тоже отличный выбор. Дороже импортных — но качество не уступает.

Как взбивать. Сливки прямо из холодильника. Миска тоже холодная — поставьте в морозилку на десять минут перед взбиванием. Венчики миксера — туда же. Холод — ключ к успеху.

Начинать на низкой скорости. Минуту-две сливки уплотняются, становятся гуще. Потом увеличить скорость до средней. Еще две минуты — появляются мягкие волны. Это мягкие пики.

Для мусса нужны именно мягкие пики. Не до жесткости как для торта. Жесткие сливки в муссе дают тяжелую текстуру — мусс получается плотным, как пудинг. Мягкие — оставляют легкость.

Признак мягких пиков. Поднимаете венчик — на нем масса держится, но кончик загибается вниз мягко. Не торчит вертикально, а склоняется. Вот это идеальное состояние для мусса.

Опасность перевзбивания. Еще тридцать секунд лишнего взбивания — и сливки превратятся в масло. Серьезно. Жир собирается в комки, отделяется сыворотка. Из этих сливок мусс уже не получится.

Лайфак для надежности. Добавьте к сливкам столовую ложку сахарной пудры в начале взбивания. Пудра стабилизирует структуру, помогает удержать пузырьки воздуха. Мусс будет держать форму дольше.

Еще секрет — мало кто знает. Если сливки никак не взбиваются — добавьте чайную ложку лимонного сока на пятьсот миллилитров. Кислота активизирует белки в сливках, они начинают взбиваться. Старый профессиональный прием.

Соединение сливок с основой — отдельная наука. Никогда не миксером. Только лопаткой. Движения снизу вверх, вокруг стенок миски. Постепенно, частями. Сначала ложка взбитых сливок в основу — для выравнивания плотности. Потом основа в сливки.

Главная мысль — взбитые сливки это нежность мусса. Не торопитесь, не перевзбивайте, аккуратно соединяйте. И мусс отблагодарит идеальной текстурой.

Белковая основа

Белки — это второй вариант воздушности. Альтернатива сливкам или дополнение к ним. Дают невесомость, особенно в фруктовых и ягодных муссах.

Какие белки. Только свежие, отделенные от желтков. Капля желтка — и взбить не получится. Жир мешает белкам подниматься. Это как пытаться взбить молоко — не выйдет.

Чтобы избежать капли желтка — разделяйте яйца над отдельной миской. Сначала разбили в маленькую посуду. Если желток цел — переливайте в общую. Если лопнул — это яйцо пойдет в другое блюдо.

Температура белков. Из холодильника или комнатной — спор кондитеров. Истина — комнатные взбиваются быстрее. Холодные — стабильнее. Для мусса оба варианта работают.

Соль или лимонная кислота. Щепотка соли или капля лимонного сока в самом начале — стабилизирует белки. Помогает быстрее достичь нужной плотности. Лайфак из старых поваренных книг.

Сахар добавляют постепенно. Ложку — взбили. Еще ложку — взбили. И так весь сахар. Если высыпать сразу — белки не поднимутся. Постепенный сахар — пышная меренга.

Для мусса нужны устойчивые пики. Это значит — поднимаете венчик, на нем твердый клювик. Не загибается, не падает. Стоит вертикально как солдатик.

Признак переработанных белков — комкуются, отделяется жидкость. Это потери. Заново начинать надо.

Безопасность сырых белков. Сырые яйца могут содержать сальмонеллу. Поэтому — только свежие, проверенные. Если сомневаетесь — используйте пастеризованные яйца из магазина. Или итальянскую меренгу.

Что такое итальянская меренга. Это белки, заваренные горячим сахарным сиропом. Сахар варят до ста двадцати градусов, тонкой струей вливают во взбивающиеся белки. Высокая температура убивает все бактерии. Безопасно и стабильно.

Соединение белков с основой — так же как сливочное. Лопаткой, снизу вверх. Очень аккуратно. Белки еще нежнее сливок — лопаются быстрее.

Лайфак для долгого хранения. Белковый мусс держит форму до двух суток в холодильнике. Дольше — начинает оседать. Сливочный мусс с желатином — до пяти суток. Учитывайте при планировании.

И еще момент. Белки можно сочетать со сливками в одном муссе. Часть основы — сливочная, часть — белковая. Получается особенно воздушный, но при этом стабильный десерт. Профессиональный прием.

Главная мысль — белки дают невесомость. Если хотите легкий мусс с минимумом калорий — белковая основа. Если хотите богатый сливочный — сливочная. Хотите все вместе — комбинируйте.

Стабилизаторы

Стабилизатор — это страховка мусса. Гарантия, что десерт не растечется через час. Не оплывет на тарелке. Не превратится в лужу при подаче.

Главный стабилизатор — желатин. О нем подробно сказано выше. Пятнадцать грамм на пол-литра основы — рабочая пропорция.

Второй стабилизатор — белки. Взбитые до жестких пиков белки сами по себе держат форму. В сочетании с шоколадом и фруктовой основой — стабилизируют без желатина.

Третий — шоколад. Натуральный шоколад с какао-маслом застывает при охлаждении. Сам по себе работает как стабилизатор. Шоколадные муссы часто делают совсем без желатина — на одном шоколаде.

Четвертый — крахмал. Кукурузный крахмал, заваренный с жидкостью, дает плотность. Используется в фруктовых муссах. Альтернатива желатину для тех, кто его не любит.

Пятый — агар-агар. Растительный аналог желатина. Подходит веганам. Действует сильнее — мусс получается плотнее. Пять грамм на пол-литра — норма.

Шестой — пектин. Природное вещество из фруктов. Особенно много в яблоках, цитрусовых. Хорошо работает в фруктовых муссах. Желирующие свойства.

Главное правило выбора. Под каждую основу — свой стабилизатор. Шоколадный мусс — желатин или сам шоколад. Фруктовый — желатин или пектин. Цитрусовый — пектин или желатин. Веганский — агар-агар.

Лайфак про комбинации. Профессиональные кондитеры часто комбинируют стабилизаторы. Желатин плюс яичные белки. Шоколад плюс желатин. Двойная страховка — мусс держит форму неделю в холодильнике.

Опасность пере-стабилизации. Слишком много стабилизатора — мусс становится резиновым. Теряет нежность, ту самую воздушность ради которой все затевалось. Лучше чуть меньше, чем чуть больше.

Тест на готовность. Готовый мусс должен слегка дрожать при движении бокала. Как желе, только нежнее. Если стоит как камень — пере-стабилизация. Если течет — недо-стабилизация.

Еще момент. Стабилизатор работает только на холоде. Мусс комнатной температуры начинает оплывать. Поэтому подача — сразу из холодильника. Долго стоять при тепле не должен.

Главная мысль — стабилизатор это страховка. Подбирайте под основу, не переборщите, всегда держите в холоде. Тогда мусс выглядит профессионально через сутки после приготовления.

Температурный режим

Температура в муссе — это все. Один градус не там — и десерт развалился. Кондитеры не зря держат под рукой термометр. Для дома можно без него — но понимать режимы обязательно.

Сливки — холодные. Прямо из холодильника, четыре градуса. Только при такой температуре жир в сливках кристаллизуется и удерживает воздух. Теплые сливки не взбиваются никак.

Белки — комнатные или холодные. Спор не утихает. Истина — комнатные дают объем больше, холодные стабильнее. Для мусса берем комнатные — нам важен объем.

Шоколад — растопленный, но остывший. Растапливают до сорока пяти градусов. Перед смешиванием с другими компонентами остужают до тридцати. Слишком горячий шоколад — растопит сливки и белки. Холодный — застынет комками.

Желатин — теплый, но не горячий. Растворили — остудили до сорока градусов. Можно проверить пальцем — теплый, не обжигает. Горячий желатин в холодных сливках свернется хлопьями. Холодный — не растворится в массе.

Фруктовое пюре — холодное или прогретое. Зависит от рецепта. С желатином — слегка прогретое до тридцати-сорока градусов. Без желатина — холодное из холодильника.

Готовый мусс — четыре часа в холодильнике минимум. Лучше ночь. Идеально — двенадцать часов. За это время желатин полностью схватывается, вкусы соединяются, текстура становится бархатной.

Подача — из холодильника прямо к столу. Не давайте муссу нагреваться. Достали — поставили перед гостем — едите. Если стоит на столе час — оплывает.

Лайфак для занятых. Готовьте мусс с вечера на следующий день. Утром — идеально готовый десерт. И продукты не торопят — все по графику.

Еще момент. Замораживать мусс нельзя. После морозилки текстура разрушается — становится крупнокристаллической, водянистой. Только холодильник.

Хранение. Накрыть пленкой в контакт — пленка прилегает к поверхности мусса. Без пленки — образуется корочка, мусс впитывает запахи холодильника. Пять суток максимум.

И еще секрет. Если готовите для гостей — сделайте на день раньше. Мусс созревает в холодильнике. Через сутки вкус глубже, текстура нежнее. Свежеприготовленный мусс — хорошо. Суточный — отлично.

Главная мысль главы — основы мусса просты. Желатин, сливки, белки, стабилизаторы, температура. Освоили эти пять китов — готовы к любому рецепту.

И еще одна важная мысль. Не торопитесь. Мусс — это медленный десерт. Готовится быстро, но застывает долго. Заложите время правильно — и результат превзойдет ожидания.

Совет напоследок. Начните с малого. Возьмите простой шоколадный мусс. Сделайте по всем правилам. Получилось — пробуйте сложнее. Не получилось — анализируйте, что пошло не так. Кулинария — это эксперимент. С каждой попыткой растете.

Глава 2: Шоколадные муссы

Шоколадный мусс — это первая любовь кондитера. С него начинают, к нему возвращаются. Правильно сделанный — заставляет замолчать всех за столом. Каждый закрывает глаза и медленно тает в кресле.

Шеф-повар Александр Селезнев в одной из передач сказал — если умеешь делать шоколадный мусс, считай ты уже кондитер.

И знаете — он прав. В шоколадном муссе сходятся все техники. Растопить шоколад правильно. Взбить сливки до точки. Соединить без потери воздуха. Дать застыть. Получается экзакт на мастерство.

В этой главе — пять шоколадных муссов. От классического темного до игривого с апельсином. Каждый — самостоятельное произведение. И каждый — отличный повод позвать гостей на чай.

Классический темный

Темный шоколадный мусс — это эталон. Тот самый вкус, который знают во всем мире. Густой, насыщенный, бархатный. Один укус — и все остальные десерты кажутся плоскими.

Состав. Темный шоколад двести грамм, минимум семидесяти процентов какао. Сливки тридцать три процента — четыреста миллилитров. Сахарная пудра — три столовые ложки. Яичные желтки три штуки. Сливочное масло — пятьдесят грамм. Желатин — десять грамм.

Технология. Желатин залить тремя столовыми ложками холодной воды. Оставить набухать на десять минут. За это время приготовить остальное.

Шоколад поломать на кусочки, сложить в миску. Поставить миску на кастрюлю с кипящей водой — водяная баня. Дно миски не должно касаться воды. Помешивая, растопить шоколад до однородности. Добавить сливочное масло, размешать. Снять с бани.

Желтки растереть с сахарной пудрой добела. Это две минуты ручной работы или минута миксером. Масса должна стать светлой, увеличиться в объеме.

Набухший желатин нагреть до растворения — двадцать секунд в микроволновке. Влить в желтковую массу тонкой струей, постоянно помешивая. Затем в эту смесь добавить остывший шоколад с маслом. Перемешать.

Сливки взбить до мягких пиков. Не перевзбивать. Аккуратно вмешать в шоколадную массу лопаткой. Движения снизу вверх, по кругу. Не торопиться — каждое движение медленное, нежное.

Разлить по бокалам или креманкам. Поставить в холодильник на четыре часа. Лучше — на ночь.

Получается классика. Плотный, но воздушный мусс с глубоким шоколадным вкусом. Темный цвет, бархатистая поверхность. Подавать со взбитыми сливками сверху и ягодой малины для контраста.

Один важный момент. Шоколад не должен перегреться. Выше пятидесяти градусов — теряет блеск, становится зернистым. Водяная баня нагревается медленно — это плюс, проконтролировать легко.

Лайфак для глубины вкуса. Добавьте чайную ложку растворимого кофе в горячий шоколад. Кофе не дает кофейного вкуса в малой дозе — только усиливает шоколадный. Старый прием французских кондитеров.

И еще секрет. Подайте мусс со щепоткой крупной морской соли сверху. Соль раскрывает сладость, добавляет интригу. Тренд последних лет в высокой кухне — соленый шоколад.

Молочный

Молочный шоколадный мусс — это нежность для всех. Не такой насыщенный как темный, не такой приторный как белый. Золотая середина. Дети обожают. Взрослые тоже не отказываются.

Состав. Молочный шоколад двести пятьдесят грамм. Сливки тридцать три процента — пятьсот миллилитров. Желтки два. Сахарная пудра — две столовые ложки. Желатин — десять грамм. Ванильный экстракт — половина чайной ложки.

Технология. Желатин залить водой, оставить набухать. Шоколад растопить на водяной бане до однородной массы. Не перегревать.

Сто пятьдесят миллилитров сливок нагреть в маленькой кастрюле почти до кипения. Снять с огня. Добавить желтки, постоянно помешивая венчиком. Это нужно делать быстро — иначе желтки свернутся.

Поставить кастрюлю обратно на самый маленький огонь. Помешивая, прогреть до загустения — масса должна обволакивать ложку. Это температура около восьмидесяти градусов. Снять с огня.

В горячую массу добавить набухший растопленный желатин. Размешать. Влить в растопленный шоколад. Размешать. Добавить ваниль.

Дать смеси остыть до комнатной температуры. Это важно — горячая шоколадная масса растопит сливки.

Оставшиеся триста пятьдесят миллилитров сливок взбить с сахарной пудрой до мягких пиков. Аккуратно соединить со остывшей шоколадной основой. Лопаткой, снизу вверх.

Разлить по бокалам. Холодильник четыре часа. Сверху можно посыпать тертым молочным шоколадом или какао.

Получается нежнейший светло-коричневый мусс. Сладкий, но не приторный. Очень детский по характеру — даже взрослые расплываются в улыбке.

Один важный момент. Молочный шоколад содержит больше сахара чем темный. Поэтому сахарной пудры в рецепте меньше. Не добавляйте лишнее — будет приторно.

Лайфак для аромата. Натрите цедру половины апельсина в шоколадную основу. Молочный шоколад дружит с цитрусом. Получается мягкий апельсиновый акцент в нежном муссе.

И еще момент. Этот мусс прекрасно подходит для детских праздников. Подайте в стаканчиках с пластиковой ложечкой — дети едят сами, родители отдыхают. Простое решение, всегда работает.

Белый шоколад

Белый шоколад — провокация. Кто-то его не любит вообще, считает приторным. А кто-то готов есть только его. В муссе белый шоколад раскрывается с лучшей стороны — нежный, кремовый, ванильный.

Состав. Белый шоколад двести пятьдесят грамм. Сливки тридцать три процента — четыреста миллилитров. Молоко цельное — сто миллилитров. Желатин — десять грамм. Ванильный экстракт — чайная ложка. Цедра одного лимона.

Технология. Желатин залить холодной водой, оставить набухать. Шоколад поломать, сложить в миску.

Молоко нагреть в кастрюле до кипения. Снять с огня. Влить в миску с шоколадом. Не размешивать сразу — дать постоять минуту. Затем размешать венчиком до полной однородности. Шоколад растает в горячем молоке.

Добавить набухший желатин в горячую массу. Размешать до растворения. Добавить ваниль и цедру лимона. Дать остыть до комнатной температуры — около получаса.

Сливки взбить до мягких пиков. Соединить с шоколадной основой лопаткой. Действовать аккуратно — белый шоколад нежнее темного, мусс нежнее всех прочих.

Разлить по красивым бокалам. Холодильник четыре часа. Перед подачей украсить ягодами — клубникой, малиной, или дольками персика.

Получается нежнейший белый мусс. Сливочно-ванильный вкус с легкой лимонной свежестью. Идеален к чаю или после плотного ужина — освежает.

Один важный момент. Белый шоколад еще нежнее темного при плавлении. Перегрев убивает его — становится зернистым, как творог. Только мягкое тепло — горячее молоко работает идеально.

Лайфак для контраста. Подайте белый мусс с яркими красными ягодами — клубникой, малиной, ежевикой. Контраст белого и красного впечатляет визуально. Кисло-сладкие ягоды балансируют сладость шоколада.

И еще секрет. Цедра лимона в белом шоколаде творит чудеса. Убирает приторность, добавляет свежести. Даже те, кто не любит белый шоколад, оценят такой мусс.

Трехшоколадный

Это для эффекта. Когда нужно произвести впечатление — трехшоколадный мусс справится. Три слоя — темный, молочный, белый. Постепенный переход от насыщенного к нежному. И визуально, и вкусово.

Состав на каждый слой. Шоколад каждого вида — по сто грамм. Сливки тридцать три процента — по двести миллилитров на слой. Желатин — по пять грамм на слой. Сахарная пудра — по столовой ложке на молочный и белый слой.

Технология. Будем делать три раза подряд. Каждый слой — отдельная операция. Дольше по времени, чем обычный мусс. Но эффект — космический.

Первый слой — темный. Желатин замочить. Шоколад растопить на водяной бане. Двести миллилитров сливок взбить до мягких пиков. Желатин растворить, добавить в шоколад остывший до тридцати градусов. Соединить со сливками. Разлить по бокалам, заполняя на одну треть. В холодильник на сорок минут.

Второй слой — молочный. Повторить процесс с молочным шоколадом. Дополнительно — столовая ложка сахарной пудры в сливки. Готовый молочный мусс аккуратно вылить поверх застывшего темного. Слои не должны смешиваться. В холодильник на сорок минут.

Третий слой — белый. Повторить с белым шоколадом. Сахарной пудры тоже столовая ложка. Готовый белый мусс — поверх двух предыдущих слоев. В холодильник на четыре часа.

При подаче слои четко видны через стекло бокала. Темный внизу, светлеющий снизу вверх — молочный, белый сверху. Эффектно как в дорогом ресторане.

Получается праздничный десерт. Ложка проходит через все три слоя — на нее набирается весь спектр. На вкус — путешествие от насыщенного к нежному.

Один важный момент. Каждый слой должен схватиться перед заливкой следующего. Иначе слои смешаются — получится мутный мусс непонятного цвета. Терпение — главное.

Лайфак для скорости. Делайте все три массы одновременно, заливайте по очереди с интервалом. Пока темный застывает — молочный готов. Пока молочный застывает — белый готов. Экономия времени.

И еще момент. Этот мусс — главный десерт на день рождения, юбилей, годовщину свадьбы. Эффект гарантирован. Гости фотографируют, восхищаются, просят рецепт. Простой по технологии, сложный по виду.

С апельсиновой ноткой

Шоколад и апельсин — союз заключенный на небесах. Вспомните «Птичье молоко» с апельсиновой цедрой или известные шоколадные конфеты с апельсиновой начинкой. Эта пара работает безотказно.

Состав. Темный шоколад двести грамм. Сливки тридцать три процента — четыреста миллилитров. Апельсин один большой. Сахарная пудра — две столовые ложки. Желатин — десять грамм. Желтки два. Апельсиновый ликер или коньяк — столовая ложка по желанию.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.