Инструкционно - технологическая карта.

Наименование изделия: « Шоколадный мусс со сливками»

Мусс – это взбитое желе, отличается от желе тем, что подготовленное желе охлаждают до температуры 30°С и взбивают в пышную пористую массу в неокисляющейся посуде.

Наименование продукта	Брутто(г)
Шоколад тёмный	350
Сливки 33% - ные	450
Ваниль	30
Пудра сахарная	50
Яйца	3шт.
Масло сливочное	30
Выход	1000

Технология приготовления:

Шоколад растапливают на водяной бане, добавляют сливочное масло. Сливки соединяют с ванилью, сахарной пудрой, взбить. Разделяют белки и желтки. Желтки добавляют в сливочную смесь, вливают растопленный шоколад, размешивают, аккуратно вводят взбитые в пену белки, размешивают до однородной консистенции. Мусс разливают в креманки (вазочки, роксы), ставят в холодильный шкаф для полного застывания.

Мусс можно украсить ягодами, листьями мяты.