



رسپی کیک موکا

طرز تهیه موس	مواد لازم موس
<p>ابتدا ژلاتین را در آب سرد حل میکنیم و اجازه میدیم تا پف کند. روی قهوه آب جوش میریزیم و هم میزنیم و بعد روی شکلات میریزیم. چند ثانیه ابتدایی هم نمیزنیم، و بعد کمی هم میزنیم. در ادامه ژلاتین و شکر و پیست یا کره فندق (یا بادام) را اضافه میکنیم، و با بلند میزنیم تا یکدست شود و کنار میذاریم تا خنک شود.</p> <p>خامه سرد با چربی ۳۰ درصد به بالا را با همزن میزنیم تا پیک نرم ، همانند غلظتی که در ویدئو میبینید.</p> <p>حالا نوبت مخلوط کردن خامه با مخلوط شکلات است. نکته مهم این است که مخلوط شکلاتی که ابتدای کار درست کردیم نباید داغ باشد وگرنه خامه شل میشود و بافت موس به هم میخورد. و نه اینکه خیلی سرد شده باشد چون داخلش ژلاتین و شکلات هست و باعث میشود زود سفت شود. اگر دیدید مخلوط شکلاتتون غلیظ و سفت شده، قبل از مخلوط کردن با خامه، ظرف حاوی شکلات را روی حرارت غیرمستقیم بخار آب بگذارید تا از حالت سفتی دربیاید و بعد با خامه ترکیب کنید.</p> <p>با لیسک هم میزنیم تا کاملا یکدست شود و موس را به دو قسمت مساوی تقسیم میکنیم.</p>	<p>قهوه : یک قاشق چایخوری آب : 54 گرم شکلات 54 درصد: 67 گرم (میتوان از شکلات 70 درصد هم استفاده کرد) شکر: 80 گرم ژلاتین با قدرت 220 بلوم: 9 گرم کره فندق یا بادام: 40 گرم خامه صبحانه با چربی 30 درصد به بالا : 280 گرم</p>

طرز تهیه	مواد لازم برای مرطوب کردن کیک
قهوه فوری را با آب جوش و شیر داغ مخلوط میکنیم و اجازه میدهم تا خنک شود	قهوه فوری : 1 قاشق چایخوری شیر: 40 گرم آب جوش : 40 گرم

توضیحات تکمیلی:

یک کیک شکلاتی به دلخواه خود آماده کنید.

همانند ویدئو در فاصله ای که مخلوط شکلات در خال سرد شدن است رینگ و طلق و را آماده میکنیم و به لایه از کیک را در انتهای رینگ قرار میدهیم.

از قبل تمام لایه های کیک را با قهوه ای که آماده کردید مرطوب کنید.

موس را به دو قسمت مساوی تقسیم میکنیم و بین لایه کیک ها میریزیم . اگر میخواهید برش زیبایی داشته باشید بهتر است اینکار را با ترازو و دقیق انجام دهید.

می‌توانید حتی میزان موس را زیاد تر کنید روی لایه سوم هم موس بریزید. سلفون میکشیم و کیک را داخل بخچال میگذاریم تا سفت شود و خودش را بگیرد.

به دلخواه می‌توانید از کره فندق یا بادام استفاده کنید.

طرز تهیه کره اینگونه مغزها قبلا در پیچ اینستاگرام گذاشته شده است . میتوانید تماشا کنید.