

MOUSSE AU CHOCOLAT DE COMPÉTITION

Pour 1 kg

Difficulté



Préparation

45 minutes



INGRÉDIENTS

Mousse au chocolat

66 g d'eau minérale
137 g de sucre semoule
110 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs
115 g de chocolat noir 66 %
121 g de chocolat noir 100 %
330 g de crème liquide 35 %

Copeaux de chocolat et finitions

100 g de chocolat noir 66 %
100 g de cacao en poudre

MATÉRIEL

Thermomètre digital
Robot + fouet
Cul-de-poule
Fouet
Maryse
Emporte-pièce en Inox
de 8 cm de Ø

MOUSSE AU CHOCOLAT

- 1 Dans une casserole, chauffez l'eau et le sucre à 118 °C afin d'obtenir un sirop de sucre.
- 2 Dans la cuve d'un robot muni d'un fouet, placez les jaunes.
- 3 Versez un tiers du sirop de sucre sur les jaunes.
- 4 Mélangez en 3^e vitesse jusqu'à obtention d'une pâte à bombe (texture soyeuse).
- 5 Dans la cuve d'un robot muni d'un fouet, montez les blancs. Versez dessus en filet le restant de sirop chaud.
NOTE : si vous n'avez qu'une cuve, réalisez la meringue, débarrassez et nettoyez la cuve, puis faites la pâte à bombe.
- 6 Dans un cul-de-poule, mettez les deux chocolats noirs coupés en morceaux.
- 7 Dans une casserole, faites fondre au bain-marie à 50 °C les chocolats noirs.
- 8 À l'aide d'un fouet, montez la crème.
- 9 Versez un quart de la crème montée dans le chocolat fondu en mélangeant au fouet.
NOTE : la ganache doit être à 40 °C.
- 10 Ajoutez la pâte à bombe, la meringue, puis le reste de la crème montée. Mélangez à l'aide d'une Maryse.
- 11 Dressez aussitôt dans un plat. Réservez au réfrigérateur.

COPEAUX DE CHOCOLAT ET FINITIONS

- 1 Ramollissez légèrement la tablette de chocolat à température basse au micro-ondes.
- 2 À l'aide d'un emporte-pièce en Inox de 8 cm, raclez le chocolat afin de réaliser des copeaux.
- 3 Décorez la mousse au chocolat de copeaux de chocolat et de cacao en poudre.

