

MOUSSE AU CHOCOLAT, présentation chocolat viennois

Pour 6 mousses :

Ingrédients :

Coque en chocolat :	Crêpes dentelles :	Mousse au chocolat :	Crème chantilly au chocolat blanc :
Une tablette de chocolat au lait 6 ballons	180g de beurre doux 1 pincée de sel 200g de farine 200g de sucre 1 blanc d'œuf De la vanille en poudre	200g de chocolat noir 6 œufs 1 pincée de sel.	20cl de crème liquide (30% de MG min) 50g de Philadelphia 100g de chocolat blanc De la vanille en poudre

Recette :

Pour les crêpes dentelles, *l'idéal et de les préparer la veille. Il en y en aura plus que nécessaire mais il est difficile de diminuer les quantités car il n'y a qu'un œuf. Elles peuvent être remplacées par des crêpes dentelles du commerce.*

1) Dans un saladier, mélangez le sucre, la vanille et le beurre mou (pas fondu). Ajoutez la pincée de sel puis versez la farine. Mélangez bien. Intégrez le blanc d'œuf jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
2) Sur une plaque avec du papier cuisson, formez des rectangles en étalant la pâte le plus finement possible.
3) Mettez à cuire dans un four préchauffé à 180°C durant 5 minutes. Sortez les crêpes et enroulez-les, une par une. Pour cela, prenez deux couteaux : placez le premier à une extrémité de la pâte, et l'autre en dessous, avec le couteau du dessous, repliez la pâte sur le premier. Continuez ainsi jusqu'à avoir enroulé toute la crêpe. Les premières sont difficiles mais on prend vite le coup de main ! Essayez de faire les crêpes deux par deux, voire une par une au début, car elles durcissent très vite !

Pour les coques en chocolat :

1) Faîtes fondre le chocolat au bain-marie. Il doit être parfaitement lisse. Laissez le tiédir légèrement, s'il est trop chaud, il fragilisera le ballon.
2) Gonflez légèrement 6 ballons.
3) Trempez les ballons dans le chocolat, jusqu'au trois quarts environ, retournez les et posez les sur un verre, une tasse a expresso (ou un contenant ou le diamètre est un peu plus petit que le ballon), le chocolat vers le haut. Laissez prendre 20



minutes au réfrigérateur et recommencez. Laissez prendre encore 20 minutes minimum au réfrigérateur.

4) Sur une plaque de papier cuisson, étalez 6 petits cercles de chocolat fondu, un peu épais. Laissez prendre au réfrigérateur au moins 20 minutes
5) Lorsque tous les éléments sont bien pris, retournez les ballons afin que le contenant tienne encore la coque en chocolat. Percez les ballons, et décollez délicatement le ballon du chocolat. Vous pouvez attendre 2 minutes avant de décoller les ballons, ils s'enlèveront plus facilement. Manipulez avec précaution, les coques fondent vite au contact des mains.
6) Avec l'aide d'un chalumeau de cuisine ou le fond d'une casserole chaude, faîtes fondre très légèrement le fond de la coque puis posez la sur le cercle afin qu'elle se fige sur le socle. Procédez une par une et réservez vos coques au réfrigérateur.

Lorsque les coques sont prêtes, émiettez des crêpes dentelles dans du chocolat au lait fondu, et insérez-en un peu au fond de la coque.

Pour la mousse au chocolat :

1) Faîtes fondre au bain-marie le chocolat noir.
2) Montez en neige les blancs d'œufs avec une pincée de sel.
3) Mélangez les jaunes puis ajoutez progressivement le chocolat fondu légèrement refroidi.
4) Incorporez petit à petit les blancs en neige fermes.
5) Versez directement dans les coques en chocolat et laissez prendre au moins 4h au réfrigérateur.

Pour la crème chantilly au chocolat blanc :

1) Faîtes fondre le chocolat blanc au bain-marie et laissez le tiédir légèrement.
2) Battez la crème liquide et le Philadelphia, et un peu de vanille en poudre jusqu'à obtenir une crème ferme.
3) Incorporez une cuillère de crème dans le chocolat blanc fondu et mélangez bien.
4) Puis ajoutez cette préparation au reste de la crème en remontant bien le fond de la préparation délicatement sur le dessus.
5) Remplissez une poche à douille et déposez une légère couche de crème au-dessus des mousses au chocolat bien prises.

Pour une jolie finition, vous pouvez tamiser un peu de cacao en poudre sur le dessus au moment de servir, ou ajouter des brisures de crêpes dentelles par exemple !

MOUSSE AU CHOCOLAT

Croquant chocolat et insert à la framboise



INGREDIENTS :

Insert à la framboise (à faire la veille)	**Mousse au chocolat :**	**Chocolat croquant** :
- 90g de brisures de framboises surgelées - 30g de sucre - 1,5g de pectine	- 135g de lait, - 325g de crème liquide 35% à utiliser en 2 fois (35 puis 290g) - 18g de miel liquide - 2 jaunes d'œufs - 240g de Chocolat 65% de cacao	- 100g de chocolat noir 50% **Framboises fraîches pour la décoration**

RECETTE :

Insert à la framboise :

- Dans une casserole, chauffer à feu doux les brisures, le sucre et la pectine jusqu'à ébullition.
- Mixer le tout et placer dans un cercle à pâtisserie ou moule à insert (plus petit que le plat dans lequel vous mettrez votre mousse).
- Mettre au congélateur au minimum 2h.

Chocolat croquant :

- Chauffer le chocolat au micro-ondes par alternance de 30sec.
- Etaler à la main entre 2 feuilles de papier sulfurisé.
- Mettre au congélateur.

Mousse au chocolat :

- Tailler le chocolat en très petits morceaux.
- Faire une crème anglaise :

Porter à ébullition le lait, la crème (35g) et le miel. Verser sur les jaunes, mélanger puis remettre sur le feu jusqu'à 82°C sans cesser de mélanger à la spatule.

- Verser aussitôt cette crème sur le chocolat coupé finement et émulsionner au fouet jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu (ganache).
- Monter la crème liquide restante (290g) en chantilly non ferme (texture de la mousse à raser) et l'incorporer au chocolat (à la spatule) lorsqu'il est à 40-45°C.

Prendre le saladier de présentation, y mettre une couche de mousse puis l'insert à la framboise et des morceaux de chocolat croquant. Refermer de mousse au chocolat. Décorer de morceaux de chocolat croquant et de framboises fraîches garnies de ganache à la framboise.

Laisser prendre au moins 6h au réfrigérateur.

Bonne dégustation. Anaïs.

Recette mousse chocolat

1 tablette chocolat au choix (blanc, lait , noir)

6 œufs

- Faire fondre le chocolat
- Ajoutez les jaunes d'oeufs
- Mélangez
- Battez les blancs en neige
- Incorporez énergiquement au chocolat 1/3 des blancs et le reste ajoutez délicatement
- Mettre au frais au moins 3 heures avant de déguster