

Mousse chocolat grand-mère, plaquettes de chocolat, gel de cacao amer

Recette pour 4 personnes

Description

Souvenir d'enfance, mousse au chocolat noir onctueuse, à base de blanc d'œuf. Plaquettes de chocolat noir cristallisé, gel de cacao amer.

Ingrédients

Mousse au chocolat noir

- 150 Gr Chocolat noir
- 90 Gr Crème 35% à cuisson
- 180 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 30 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

Plaquettes de chocolat noir

- 200 Gr Chocolat noir
- 1 Feuille(s) Rhodod

Gel de cacao

- 225 Gr Sucre
- 225 Ml Eau
- 50 Gr Cacao en poudre
- 3 Feuille(s) Gélatine
- 1.50 Gr Agar-agar

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mousse chocolat noir

Placez votre chocolat dans un bol, sur un bain-marie à feu doux. Faites chauffer votre crème jusqu'à ébullition. Une fois le chocolat fondu, hors du feu versez la crème chaude sur le chocolat, mélangez bien l'ensemble, à l'aide d'un fouet. Dans un bol, montez vos blancs en neige et ajoutez le sucre une fois qu'ils forme des pics. Laissez tourner vos blancs avec le sucre, ajoutez le jaune d'œuf dans le chocolat, mélangez bien. Ensuite, incorporez sans attendre vos blancs montés (meringue française) au chocolat en pliant avec le fouet. Débarrassez la mousse dans un récipient, puis placez la au frigo pour la nuit idéalement.

Plaquettes de chocolat

Cristallisation du chocolat noir et du chocolat blanc (réalisation de la courbe des températures). Températures d'utilisation : Chocolat Noir 30°C/32°C, Chocolat Blanc 27°C/29°C, Chocolat Lait 29°C/30°C. À l'aide de la feuille et du ruban Rhodoïd, réalisez des bandes de chocolat. Une fois le chocolat durci, coupez-le ou cassez-le aux dimensions désirées. Réservez les morceaux de chocolat dans un endroit sec et tempéré, surtout pas d'humidité.

Gel de cacao

Portez à ébullition l'eau, le sucre, le cacao et l'agar-agar, ne cessez jamais de fouetter. Laissez une ébullition de 1 à 2 minutes environ, hors du feu ajoutez-y les feuilles de gélatine (préalablement réhydratées dans de l'eau froide). Mélangez bien la préparation puis réservez-la dans un bol au frigo, idéalement une nuit. Le lendemain, passez la gelée de cacao dans le blender, allongez avec de l'eau si nécessaire. Versez le gel dans une pipette.

Bon appétit!