

4 Mousses au chocolat

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Scénario

J'ai testé (avec la famille) pour vous... 4 mousses au chocolat avec 4 méthodes de réalisation différentes (classique, ganache, sabayon, crème anglaise).

A l'issue, 4 textures différentes et 4 avis différents !



Ingrédients

IMPORTANT:

- utiliser du chocolat de couverture (contient au minimum 31% de beurre de cacao)
- Prendre du chocolat à fort taux de cacao (50% minimum)

		Version Classique	Base Ganache	Base Sabayon	Base Crème anglaise
Chocolat		200 g	200 g	250 g	250 g
Oeufs	Jaunes	3		3	2
	Blancs	6	5		
Sucre		50 g	30 g	90 g	25 g
Crème liquide à 35% MG			15 cl	30 cl	30 cl
Lait			5 cl		15 cl
Beurre		50 g			
Eau				5 cl	
Total		525 g	580 g	750 g	755 g

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Version classique

1. Réduire le chocolat en petits morceaux.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie à 40°C
3. Lorsque que le chocolat est fondu, retirer du feu et ajouter le beurre. Mélanger
4. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger au fouet
5. Monter les blancs e neige et ajouter le sucre en deux fois
6. Verser 1/3 des blancs sur le chocolat fondu. Mélanger légèrement pour détendre le chocolat
7. Incorporer délicatement le reste des blancs à la spatule
8. Dresser la mousse au chocolat à la poche à douille dans des verrines
9. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures minimum



Version "Base ganache"

1. Réduire le chocolat en petits morceaux.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie à 40°C
3. Porter la crème liquide (ou un mélange de crème et de lait) à ébullition.
Vous pouvez ici, si vous le souhaitez, parfumer la crème avec une épice (cannelle), un zeste d'agrumes (orange) ou de café. Si c'est le cas, laissez infuser une dizaine de minutes.
4. Verser la crème sur le chocolat en deux fois en mélangeant à la spatule et sans trop incorporer d'air afin d'obtenir une ganache lisse et brillante.
5. Clarifier les œufs. Monter les blancs en neige ferme avec le sucre
6. Casser 1/3 des blancs dans la ganache pour la détendre. Incorporer délicatement le reste en deux fois en soulevant la masse de bas en haut.
7. Placer la mousse dans des ramequins individuels ou verrines et mettre au réfrigérateur au minimum 2 heures
8. Au moment de servir, parsemer de copeaux de chocolat et de quelques billes de chocolat



Remarque : Philippe Conticini parseme de quelques grains de fleur de sel

Version "Base Sabayon"

1. Réduire le chocolat en petits morceaux.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie à 40°C
3. Mélanger l'eau et le sucre et cuire pour obtenir un sirop à 125°C
4. Verser le sirop redescendu à 85°C en filet sur les jaunes d'œufs en fouettant au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et double de volume. Battre jusqu'à refroidissement
5. Ajouter le chocolat lisse et tiède au sabayon
6. Fouettez la crème liquide très froide pour obtenir une crème fouettée
7. Incorporer cette crème fouettée délicatement au sabayon chocolat
8. Placer la mousse dans des ramequins individuels ou verrines et mettre au réfrigérateur au minimum 2 heures
Cette mousse peut également disposée sur un biscuit fin et croquant



Version "Base crème anglaise"

1. Réduire le chocolat en petits morceaux.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie à 40°C
3. Faire bouillir le lait.
4. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre avec le fouet
5. Verser par partie le lait bouillant sur les jaunes blanchis en remuant avec le fouet.
6. Remettre à cuire la crème sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à disparition de la fine pellicule mousseuse.
7. Verser cette crème anglaise sur le chocolat fondu
8. A l'aide d'un mixeur plongeant, mixer pour obtenir un mélange crémeux et lisse
9. Laisser tiédir
10. Fouettez la crème liquide très froide pour obtenir une crème fouettée
11. Incorporer la crème fouettée au mélange précédent



Remarque : Selon Christophe Michalak, inutile d'ajouter la crème fouettée si vous avez un siphon : placer alors la préparation dans un siphon et réfrigérer au minimum deux heures avant de servir

Version	Avis
Classique	<ul style="list-style-type: none">• Facile et rapide• Goût prononcé en chocolat• Mousse très consistante
Ganache	<ul style="list-style-type: none">• Goût prononcé en chocolat• Tous les parfums sont permis• Mousseux et légère
Sabayon	<ul style="list-style-type: none">• Mousse très légère et soyeuse• Convient avec un biscuit fin et croquant• Mousse consistante
Crème anglaise	<ul style="list-style-type: none">• Texture onctueuse et gourmande• S'utilise facilement à la poche à douille (ou siphon)• Légère• Plus crème que mousse
<p>Les choix de la famille:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mon épouse : Base crème anglaise• L'ainé : Base sabayon• Le cadet : version classique• Moi : Base ganache <p>Moralité : Chacun sa mousse !!!</p>	