

# Mousse au chocolat Grand Mère, caramel clair aux fruits de la passion, plaquettes de chocolat

**Recette pour 4 personnes**



## Description

Mousse au chocolat onctueuse, acidulée avec un caramel clair de fruit de la passion

## Ingrédients

Mousse au chocolat

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

Caramel passion

- 100 Gr Sucre
- 35 Gr Beurre salé
- 100 Ml Fruit de la passion

Plaquettes chocolat

- 200 Gr Chocolat noir

Crème fouettée

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Unité(s) Gousse de vanille

## Préparation

Temps de préparation **60.00 mins**

## Mousse au chocolat

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 forment 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, remplissez la vaisselle choisie.

Réservez-les au frigo.

## 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 de Rhodoïd, étalez uniformément le chocolat tempéré sur toute la surface. Une fois le chocolat durci, à l'aide d'un emporte-pièce du diamètre intérieur de la vaisselle utilisée, détaillez vos cercles sur le chocolat durci en pressant suffisamment. Afin de réaliser un anneau, répéter l'opération avec un autre emporte pièce plus petit pour le trou du centre. Réservez les anneaux de chocolat dans un endroit sec et tempéré, surtout pas d'humidité.

## Caramel au beurre salé et passion

Dans une casserole, cuisez le sucre à sec, jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez le jus de passion, fouettez bien et portez à ébullition environ 2 minutes jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Bien refroidir.

## Crème fouettée

Fendre sur la longueur et gratter la gousse de vanille, dans un bol bien froid, versez votre crème et les graines de vanille.

Fouettez avec énergie pour obtenir une belle consistance de la crème montée. Réservez au frigo jusqu'au service.

## Montage

Prenez les bols ou autre avec votre mousse bien froide.

Déposez votre anneau de chocolat, côté brillance vers le haut, sur la mousse.

À l'aide d'une poche à pâtisserie et une petite douille unie, réalisez de jolies petites boules de crème sur votre anneau de chocolat. Ajoutez un peu de verdure de votre choix.

Au moment du service, coulez devant votre invité le caramel de passion au centre de l'anneau.

**Bon appétit!**