Biscuit Breton, mousse de chocolat rubis, framboises fraiches et croquant de feuilles de chocolat noir - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Croquant, fraicheur, crémeux et croustillant sont au rendez-vous

L'astuce du chef

La qualité du chocolat est primordiale pour réaliser des décors en chocolat, il faut utiliser une couverture de chocolat (chocolat dit professionnel)

Cacao barry

Valrhona

Vous les trouverez dans les épiceries fines de la métropole.

Ingrédients

Biscuit Breton

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Unité(s) Oeuf
- 65 Gr Sucre
- 4 Gr Poudre à pâte
- 55 Gr Beurre
- 75 Gr Farine
- 1 Pincée(s) Fleur de sel

Mousse rubis

- 155 Gr Chocolat noir
- 257 Gr Crème 35% à fouetter

Sauce chocolat

- 125 Ml Eau
- 45 Gr Sucre
- 30 Gr Cacao en poudre

Feuille de chocolat et framboises

- 125 Gr Chocolat noir
- 1 Casseau(x) Framboises

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **20 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous de bien avoir pesé tous vos ingrédients.

Matériels

1 malaxeur idéalement ou 1 grand bol + 1 fouet (biscuit)

Casserole pour bain-marie (chocolat)

2 linges propres + spatule plastique (maryse)

1 poche à pâtisserie idéalement ou 1 sac ziploc, avec douille unie

4 moules individuels (muffin ou autres) environ 2.5 po de diamètre. Avec papier cuisson ou silpat (silicone)

1 plaque à cuisson pour le four

2 bols + 2 fouet (mélange de la crème bain-marie)

Sablé Breton

À l'aide d'un mélangeur, faites mousser les jaunes d'oeufs et le sucre quelques minutes. Ajoutez les ingrédients secs tamisés en pliant avec une spatule. Finissez en incorporant délicatement le beurre fondu. Remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille unie, réservez-la au frigo.

Prenez les cercles, placez-les sur une plaque à four munie d'un papier cuisson. Remplissez les cercles à moitié, puis placez la plaque dans le four.

Le temps de cuisson est d'environ 15-20 minutes, assurez-vous d'une belle coloration du biscuit.

Enlevez le cercle dès sa sortie du four, patientez 5 minutes, puis coupez-les en deux dans leur milieu.

Mousse chocolar rubis

Montez la crème comme une chantilly, réservez-là au frigo.

Placez le chocolat sur un bain-marie, une fois fondu, hors du feu, incorporez avec énergie à l'aide d'un fouet, 1/4 de la crème montée qui est au frigo.

Incorporez le reste délicatement en pliant, toujours à l'aide du fouet.

Remplissez une poche à pâtisseire, il ne vous reste plus qu'à remplir les coques de macaron chocolat.

Il est important que le chocolat soit à une température de 54°C minimum, sinon votre mousse va durçir rapidement.

Sauce chocolat

Dans une casserole, mélangez l'eau, le sucre et le cacao et portez à ébullition. Diminuez la température et laissez cuire 6 minutes. Laissez refroidir.

Framboises et feuilles de chocolat

Fruits

Coupez une partie des framboises en deux sur la hauteur.

Chocolat

Fonte du chocolat sur un bain-marie

Tempérez le chocolat, pratiquez la courbe des températures.

Étalez le chocolat sur une feuille plastique (ex: papier qui enveloppe les fleur chez un fleuriste ou un rodoïde)

Bon appétit!