

Mousse au chocolat stracciatella

1

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		10 min
Cuisson :		2 min
Froid :		03 h
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	4	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la préparation au chocolat

50 g de sucre en poudre 200 g de pistoles de chocolat noir Gourmandises® 100 g de crème liquide entière à 30% de MG 4 jaunes d'œufs

Pour le nettoyage du bol

500 g d'eau 3 c. à s. de vinaigre blanc

Pour les blancs montés

4 blancs d'œufs 1 pincée(s) de sel fin

Pour le dressage et la décoration

des mini perles croustillantes au chocolat, Callebaut des copeaux de chocolat noir, Callebaut des décors en chocolat noir Gala Cacao Barry
des perles croustillantes au caramel salé Callebaut

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
POUR LA PRÉPARATION AU CHOCOLAT					
Mettre le sucre dans le bol et mixer 15 secondes - vitesse 10.		15 sec		10	
Ajouter les pistoles de chocolat (ou chocolat à pâtisser) et mixer 15 secondes - vitesse 9.		15 sec		9	
Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Ajouter la crème fraîche liquide Mélanger 2 minutes - 40°C - vitesse 3.		2 min	40 °C	3	
Séparer les jaunes d'œufs des blancs. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger 15 secondes - vitesse 5.		15 sec		5	
Réserver cette préparation dans un cul de poule.				0	
POUR LE NETTOYAGE DU BOL					
Verser l'eau et le vinaigre. Lancer le cycle 30 secondes - vitesse 10.		30 sec		10	
Vider et rincer le bol correctement puis lavage normal. (bien dégraisser) pour monter les blancs.				0	
POUR LES BLANCS MONTÉS					

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Placer le fouet sur les lames. Verser les blancs d'oeufs mis de côté et la pincée de sel. Fouetter 3 minutes - vitesse 5(sans verre doseur)		3 min		5	

POUR LE DRESSAGE ET LA DÉCORATION

Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat. Dresser dans des coupelles. Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures. Avant de servir, décorer aux choix de mini perles croustillantes au chocolat (Crispearls Gourmandises), de copeaux de chocolat (Gourmandises), de perles croustillantes au caramel salé et/ou des décors en chocolat noir.

Retrouvez la recette sur mon blog 'Autour de ma table' pour la fiche Cookin.

0

0