

TROIS CHOCOLATS

BISCUIT CACAO, MOUSSES LÉGÈRES CHOCOLAT NOIR, LAIT ET BLANC.

INGRÉDIENTS (2 gouttières de 50 cm)

Biscuit cacao

- 120 g Beurre
- 180 g Chocolat noir
- 240 g Blancs d'œufs
- 135 g Sucre
- 120 g Jaunes d'œufs
- 70 g Farine

Sabayon de base

- 300 g Jaunes d'œufs
- 100 g Œufs entiers
- 130 g Eau
- 155 g Sucre semoule
- 80 g Glucose atomisé

Mousse au chocolat au lait

- 80 g Lait
- 5.5 g Gélatine
- 270 g Chocolat au lait
- 365 g Crème fouettée
- 165 g Sabayon de base

Mousse au chocolat blanc

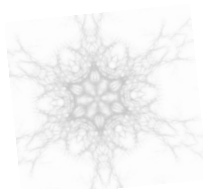
- 80 g Lait
- 6,6 g Gélatine
- 300 g Chocolat blanc
- 365 g Crème fouettée
- 165 g Sabayon de base

Mousse au chocolat noir

- 80 g Lait
- 3.3 g Gélatine
- 240 g Chocolat noir
- 365 g Crème fouettée
- 165 g Sabayon de base

Mélange à pulvériser au pistolet

- 150 g Beurre de cacao
- 100 g Huile arachide
- 250 g Chocolat



Biscuit cacao

Fondre ensemble le beurre et le chocolat
 Monter les blancs et serrer avec le sucre
 Ajouter les jaunes délicatement puis le chocolat fondu à la maryse
 Incorporer la farine tamisée
 Dresser et cuire à 180°C env. 6 minutes

Sabayon de base

Pocher les œufs avec les sucres au bain marie à 80°C
 Monter à vitesse moyenne
 Arrêter avant complet refroidissement (45°C)
 Séparer en 3 parties de 165 g

Crème fouettée

Monter 1,2 l de crème fouettée pas trop ferme
 Séparer en 3 parties de 365g

Mousse au chocolat

Crème chocolat*
 Fondre le chocolat
 Chauffer le lait avec la gélatine
 Verser le lait bouillant sur le chocolat fondu et émulsionner
 *Cette préparation peut être réalisée à l'avance

Mousse au chocolat

Commencer par la mousse chocolat au lait pour un montage à l'envers dans les gouttières à buche.

Incorporer une petite partie de la crème fouettée dans la crème chocolat à 45°C pour assouplir la texture de la crème chocolat

Incorporer en suite le sabayon et le reste de crème fouettée

Couler à 1/3 de la hauteur de la gouttière à buche

Réserver en cellule puis préparer la mousse suivante

Obturer la couche de mousse au chocolat noir avec une bande de biscuit cacao

Mélange à pulvériser au chocolat

Hacher les chocolats et le beurre de cacao
 Fondre au bain marie en ajoutant l'huile
 Pulvériser au pistolet à chocolat sur les bûches congelées

Finition et décor

Décorer avec des plaquettes de chocolat des trois couleurs, macarons, décors flocon de neige en pastillage, feuille or, etc....