



La mousse au chocolat ivoire

Recette pour 4 personnes. Préparation : 40 min. Pas de cuisson. Frais : 3 h.

Ingrédients

Chocolat Ivoire Valrhona : 100 g
Lait entier : 75 g (*soit 7,5 cl*)
Glucose : 5 g
Vanille : 1 gousse
Fève tonka en poudre : 1 pointe de couteau
Feuilles de gélatine : 1 (*soit 2 g*)
Crème fleurette : 100 g

Blanc d'oeuf : 1 (*soit environ 35 g*)
Sucre en poudre : 35 g
Sucre glace : 35 g
Colorant alimentaire en poudre vert foncé

*Sucre glace
Feutres alimentaires*

Matériel

quatre "Boco" ® Weck de 160 ml
un bol
deux jattes
une casserole
une maryse en silicone
un fouet à main
un batteur
une balance ménagère
une cuillère en bois



Réalisation > la mousse au chocolat ivoire, vanille et tonka

1. Placer le fouet du batteur, son bol et la crème fleurette au congélateur pendant au moins 30 minutes.
2. Faire fondre le chocolat ivoire au bain-marie.
3. Faire tremper dans un bol d'eau à température ambiante la feuille de gélatine.
4. Dans la casserole, faire chauffer le lait avec le glucose et les graines de la gousse de vanille, puis le porter à ébullition.
5. En verser une partie sur le chocolat fondu, et déposer la feuille de gélatine essorée dans l'autre, hors du feu.
6. Incorporer la gélatine fondue dans le lait dans la préparation au chocolat ivoire, ajouter un peu de poudre de fève tonka, bien lisser et laisser tiédir à température ambiante.
7. Quand la crème au chocolat est tiède, sortir les ustensiles et la crème du congélateur et la monter en chantilly.
8. Incorporer doucement à la maryse la crème au chocolat ivoire dans la chantilly.
9. Verser dans les Boco ®, à moitié, ou aux 4/5 si vous voulez que les meringues dépassent, puis refermer et laisser prendre au réfrigérateur.

Réalisation > les mini meringues en sapins et bonshommes de neige

10. Monter le blanc en neige très serré avec le sucre en poudre dès les premières marques du fouet.
11. Incorporer ensuite délicatement le sucre glace en soulevant à la maryse jusqu'à obtenir une préparation lisse et brillante.
12. Couper la préparation en deux moitiés : l'une va rester blanche, l'autre va recevoir du colorant en poudre vert. Bien uniformiser la couleur en mélangeant doucement à la maryse.
13. Sur 2 plaques à pâtisserie, disposer du papier sulfurisé, et à l'aide d'une poche à douille lisse, déposer des mini-dômes de pâte à meringue : 2 diamètres différents pour la pâte blanche qui donnera les bonshommes de neige, 3 diamètres différents pour la pâte verte qui donnera les meringues sapins.
14. Préchauffer le four à 95°C, et quand tout est dressé, enfourner les 2 plaques pour 30 minutes de cuisson.

Réalisation > le dressage

15. Ouvrir les Boco ® et disposer dessus des empilements progressifs de 3 micro-meringues vert foncé pour former les sapins, ou de 2 micro-meringues blanches pour faire les bonshommes de neige (les décorer éventuellement aux feutres alimentaires pour former yeux, bouches et boutons et utiliser de la colle alimentaire au besoin)
16. Saupoudrer éventuellement de sucre glace pour rappeler la neige et pour mettre définitivement ces petites "vitrines" dans l'ambiance de Noël !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com