

LA MOUSSE CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ (MÉTHODE 3: BLANCS MONTÉS) (RIEN QUE POUR CAMILLA)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/mousse-chocolat-herme/>

Une mousse chocolat gourmande, aérienne à souhait, grâce aux blancs montés

Chef : Pierre Hermé

Parts : 4

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Mousse, Mousse À Entremets, Mousse Chocolat,

Ingrédients

Pour 4 verres

*La ganache

110 grammes de Crème Liquide 35% 11 Centilitres/110 Millilitres

1 cuillère à soupe de Lait

210 grammes de Chocolat Noir Du chocolat noir, ou comme je préfère : moitié choc noir et choc au lait

20 grammes de Beurre

*Blancs montés

3 Oeufs 150 grammes

15 grammes de Sucre

Pour 6 verres

*La ganache

165 grammes de Crème Liquide 35% 16,5 Centilitres/165 Millilitres

1,5 cuillères à soupe de Lait

315 grammes de Chocolat Noir Du chocolat noir, ou comme je préfère : moitié choc noir et choc au lait

30 grammes de Beurre

*Blancs montés

4,5 Oeufs 225 grammes

22,5 grammes de Sucre

LA MOUSSE CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ (MÉTHODE 3: BLANCS MONTÉS) (RIEN QUE POUR CAMILLA)

Pour 8 verres

*La ganache

220 grammes de Crème Liquide 35% 22 Centilitres/220 Millilitres

2 cuillères à soupe de Lait

420 grammes de Chocolat Noir Du chocolat noir, ou comme je préfère : moitié choc noir et choc au lait

40 grammes de Beurre

*Blancs montés

6 Oeufs 300 grammes

30 grammes de Sucre

Instructions

La Ganache

1. Chef Pierre Hermé prend du Chocolat Noir (210 g). Or, comme je vous l'ai souvent indiqué dans mes recettes, je préfère couper moitié chocolat noir 70% (105 g) et moitié chocolat au lait (105 g)
2. Faire bouillir la Crème Liquide 35% (110 g ou 11 Centilitres/110 Millilitres) et le Lait (1 c. à soupe) puis verser sur le Chocolat Noir (210 g)
3. Sans remuer, attendre 5 minutes que le Chocolat Noir fonde
4. Puis emulsionner, en mélangeant lentement
5. Laisser de côté, et contrôler la température : On doit utiliser lorsque la température passe juste au dessous de 40 C
6. Ajouter alors le Beurre (20 g) et mélanger

Les Blancs Montés

7. Puis clarifier (séparer) les Oeufs (3)
 8. Monter les blancs : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
 9. Une fois les blancs montés mais pas encore fermes, serrer en ajoutant le Sucre (15 g) et en battant 1 minute
 10. Puis une fois les blancs fermes, ajouter les blancs, et battre brièvement pendant 5 secondes
- On a donc deux bols : les blancs montés et la ganache, qu'on doit incorporer délicatement

Mélange, étape 1

Verser 1/3 des blancs et macaronner avec une maryse, (ne surtout pas fouetter)

Mélange, étape 2

Répéter l'opération : Ajouter un tiers des blancs et macaronner

Mélange, étape 3

Puis finir en macaronnant avec le dernier tiers des blancs

LA MOUSSE CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ (MÉTHODE 3: BLANCS MONTÉS) (RIEN QUE POUR CAMILLA)

11. C'est fini, ou presque ! Verser la préparation dans des bols ou des verres individuels

Du froid et du temps !

12. Passage au frais obligé !! On obtient une structure qui n'a pas l'air aérienne: A ce stade, la structure de la mousse doit être développée au frais car il faut du temps et du froid afin que la mousse fige et que les bulles apparaissent !

13. Faire reposer au frais minimum 4 heures pour les plus pressés, mais plutôt 10 heures si vous pouvez : la mousse ne sera que plus sublime !