

LA MOUSSE CHOCOLAT DE THOMAS KELLER (MÉTHODE 2: SABAYON)

La Recette

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

Une mousse au chocolat avec une base de sabayon, pour un résultat aérien, soyeux et délicieux

Chef : Thomas Keller

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 800 g (700 g en Poids utile). 4 verrines

*Crème fouettée

333 grammes de Crème Liquide 35% 33,3 Centilitres/333 Millilitres

*Sabayon

50 grammes d'Oeufs ou 1 Oeuf

100 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5 Oeufs

83 grammes de Sucre

*Chocolat

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

Pour 1,2 kg (1,05 kg en Poids utile)6 verrines

*Crème fouettée

499,5 grammes de Crème Liquide 35% 49,95 Centilitres/499,5 Millilitres

*Sabayon

75 grammes d'Oeufs ou 1,5 Oeufs

150 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 7,5 Oeufs

124,5 grammes de Sucre

*Chocolat

349,5 grammes de Chocolat Noir Du chocolat noir, ou comme je préfère : moitié choc noir et choc au lait

Pour 600 g (525 g en Poids utile)3 verrines

LA MOUSSE CHOCOLAT DE THOMAS KELLER (MÉTHODE 2: SABAYON)

*Crème fouettée

249,7 grammes de Crème Liquide 35% 24,97 Centilitres/249,7 Millilitres

*Sabayon

37,5 grammes d'Oeufs ou 3/4 Oeuf

75 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,7 Oeufs

62,2 grammes de Sucre

*Chocolat

174,7 grammes de Chocolat Noir Du chocolat noir, ou comme je préfère : moitié choc noir et choc au lait

Pour 400 g (350 g en Poids utile) 2 verrines

*Crème fouettée

166,5 grammes de Crème Liquide 35% 16,65 Centilitres/166,5 Millilitres

*Sabayon

25 grammes d'Oeufs ou 1/2 Oeuf

50 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,5 Oeufs

41,5 grammes de Sucre

*Chocolat

116,5 grammes de Chocolat Noir Du chocolat noir, ou comme je préfère : moitié choc noir et choc au lait

Instructions

1. Placer la cuve ou vous fouetterez la Crème Liquide 35% au congélateur, pendant 10 minutes minimum, ainsi que le fouet
2. Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids

La Crème Montée

3. Fouetter la Crème Liquide 35% (333 g ou 33,3 Centilitres/333 Millilitres)
4. Remarquez la cuve qui est givrée : plus la cuve est froide, mieux la crème montera
5. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
6. Fouetter mais pas trop longtemps...
7. Le danger, est de trop fouetter la crème ! On ne veut pas de chantilly, car une crème trop serrée serait difficile à incorporer. On cherche à obtenir une crème fouettée "aérée", mais pas ferme !
8. Réserver au frais pendant la suite
9. Fouetter la Crème mais pas trop longtemps car on ne veut PAS de chantilly ! Pas de crème ferme car on ne pourrait pas l'incorporer au mélange suivant
10. Une crème qui doit tenir sur le doigt mais qui n'est pas ferme et qui reste soyeuse et tendre
11. Placer la crème fouettée au réfrigérateur pour la suite

LA MOUSSE CHOCOLAT DE THOMAS KELLER (MÉTHODE 2: SABAYON)

Le Chocolat

12. Pour le Chocolat Noir (233 g), Thomas Keller recommande un chocolat 64%
13. Comme je vous l'ai souvent indiqué dans mes recettes, je préfère couper moitié chocolat noir 70% (116,5 g) et moitié chocolat au lait (116,5 g)
14. Faire fondre le Chocolat Noir au bain-marie, une casserole avec un fond d'eau, et une cuve dessus, à faire chauffer à feu moyen
15. Faire attention que la cuve ne touche pas l'eau, sinon le chocolat brûlerait
16. Egalement, faire attention à ce qu'il n'y ait jamais d'eau dans la cuve ! Le chocolat masserait...
17. Une fois que tout a fondu, ne pas attendre, retirer la cuve aussitôt et réserver de côté à température ambiante

Le Sabayon

18. Pour le Sabayon, verser dans une cuve les Oeufs (50 g ou 1 Oeuf), les Jaunes d'Oeuf (100 g pris de 5 Oeufs) et le Sucre (83 g)
19. On va utiliser une fois de plus le bain-marie pour monter le sabayon !
20. Un sabayon, c'est tout simplement des oeufs montés jusqu'à une certaine température, juste assez pour les précuire (et leur donner une structure), et pas trop non plus pour ne pas faire une omelette !!
21. Fouetter, sans cesse, à l'aide d'un fouet à main
22. Retirer dès que la température atteint 83 C
23. Attention : c'est la température au bol et non en superficie (je me suis laissé avoir avec un thermomètre laser). Il faut mesurer la température au fond du bol et non en superficie. Si vous cuisez trop longtemps, les oeufs vont cuire et vous aurez un goût d'omelette
24. Sans thermomètre, il faut arrêter quand la masse est légère, mousseuse, a changé de couleur en jaune clair : c'est le moment de retirer
25. Puis fouetter à Vitesse Maximale. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
26. Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10)
27. Keller dit de fouetter pendant 7 minutes
28. Voilà le résultat, une mousse très aérienne !

Mélange

29. Commencer par verser 1/3 de la crème fouettée dans le chocolat fondu, et fouetter au fouet à main afin de "détendre"
30. Verser le sabayon monté sur ce chocolat
31. Il faut "incorporer" avec un fouet à main (ou une maryse), et ne surtout pas fouetter, car on détruirait les structures du sabayon et de la crème !
32. Retourner l'appareil sur lui-même pour incorporer, du fond de la cuve vers le haut
33. ... tout en tournant le fouet à main sur lui-même
34. Vient alors le moment d'incorporer le restant de la Crème Liquide 35% montée : Ajouter un tiers de la crème dans le chocolat

LA MOUSSE CHOCOLAT DE THOMAS KELLER (MÉTHODE 2: SABAYON)

35. Macaronner avec une maryse (ne surtout pas fouetter)
36. Puis répéter l'opération en 2 fois : Ajouter un tiers de la crème à chaque fois
37. Et incorporer délicatement
38. 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 pâte à bombe et la crème fassent leur effet
39. A utiliser toute de suite dans vos gâteaux ou entremets, ou alors dans des verrines individuelles
40. Puis attendre minimum 2 heures au frais