

L INCROYABLE MOUSSE CHOCOLAT DE LENÔTRE (MÉTHODE 1: PÂTE À BOMBE)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/mousse-chocolat-pate-a-bombe/>

Une mousse chocolat à la texture incroyable, aérienne et qui ne retombe pas. À utiliser comme mousse dessert en verrine, ou dans des entremets

Chef : Lenôtre

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Avec 520 g de Crème

*Pâte à Bombe

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

150 grammes de Sucre

100 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5 Oeufs

150 grammes d'Oeufs ou 3 Oeufs

*Crème fouettée

520 grammes de Crème Liquide 35% 52 Centilitres/520 Millilitres

*Chocolat

300 grammes de Chocolat Noir

Avec 700 g de Crème

*Pâte à Bombe

67,3 grammes d'Eau 6,73 Centilitres/67,3 Millilitres

201,9 grammes de Sucre

134,6 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 6,7 Oeufs

201,9 grammes d'Oeufs ou 4 Oeufs

*Crème fouettée

700 grammes de Crème Liquide 35% 70 Centilitres/700 Millilitres

*Chocolat

403,8 grammes de Chocolat Noir

Avec 400 g de Crème

*Pâte à Bombe

L INCROYABLE MOUSSE CHOCOLAT DE LENÔTRE (MÉTHODE 1: PÂTE À BOMBE)

38,4 grammes d'Eau 3,84 Centilitres/38,4 Millilitres
115,3 grammes de Sucre
76,9 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,8 Oeufs
115,3 grammes d'Oeufs ou 2,3 Oeufs
*Crème fouettée
400 grammes de Crème Liquide 35% 40 Centilitres/400 Millilitres
*Chocolat
230,7 grammes de Chocolat Noir

Avec 1 kg de Crème

*Pâte à Bombe
96,1 grammes d'Eau 9,61 Centilitres/96,1 Millilitres
288,4 grammes de Sucre
192,3 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 9,6 Oeufs
288,4 grammes d'Oeufs ou 5,7 Oeufs
*Crème fouettée
1 kilogramme de Crème Liquide 35% 100 Centilitres/1 Litre
*Chocolat
576,9 grammes de Chocolat Noir

Instructions

Préparation des ingrédients

1. Commencer par réserver au frais la Crème Liquide 35% (520 g ou 52 Centilitres/520 Millilitres)
2. Placer la cuve ou vous fouetterez la Crème Liquide 35% au congélateur, ainsi que le fouet : Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids
3. Laisser les Jaunes d'Oeuf (100 g pris de 5 Oeufs) et les Oeufs (150 g ou 3 Oeufs) à température ambiante pendant 30 minutes : ils monteront mieux quand ils seront à température ambiante

Le Chocolat

4. Pour le Chocolat Noir, Lenôtre recommande un chocolat de couverture, de qualité
5. J'ai essayé avec un chocolat Valrhona 70%, et le résultat était trop fort en chocolat pour moi, et pourtant j'adore le chocolat !
6. J'ai donc décidé de "couper" avec du chocolat au lait, genre Valrhona "Equatoriale Lactée".
7. A vous de choisir ! Je pense que prendre moitié chocolat 70% (150 g) et moitié chocolat au lait (150 g) produit des saveurs plus intéressantes.
8. Faire fondre le Chocolat (300 g) au bain-marie
9. L'eau ne doit pas être en contact avec le cul de poule !!
10. Une fois le chocolat totalement fondu, le mettre de côté et attendre que la température

L INCROYABLE MOUSSE CHOCOLAT DE LENÔTRE (MÉTHODE 1: PÂTE à BOMBE)

redescende à 45 C à température ambiante : passer aux étapes suivantes pendant ce temps

La Crème Montée

11. Fouetter la Crème Liquide 35% (520 g ou 52 Centilitres/520 Millilitres)
12. Remarquez la cuve qui est givrée : plus la cuve est froide, mieux la crème montera
13. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
14. Fouetter mais pas trop longtemps...
15. 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 !
16. Réserver au frais pendant la suite
17. 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
18. Une crème qui doit tenir sur le doigt mais qui n'est pas ferme et qui reste soyeuse et tendre
19. Placer la crème fouettée au réfrigérateur pour la suite

La pâte à bombe

La pâte à bombe, c'est tout simplement des jaunes d'oeufs ou des oeufs fouettés, cuits avec un filet de sirop à 121 C (plus ou moins suivant les recettes), puis que l'on va fouetter

Cela crée une mousse hyper onctueuse, qui une fois mélangée au chocolat puis refroidie, va produire une structure très aérienne, avec des milliers de bulles d'air qui vont rendre la mousse hyper mousseuse.

De plus, la pâte à bombe crée une structure qui va figer, et va permettre à la mousse chocolat de ne pas retomber.

Le Sirop

20. On commence par le sirop : Verser dans une casserole l'Eau (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) et le Sucre (150 g)
21. Mélanger afin de dissoudre
22. Cuire sans cesser de contrôler la température
23. Cuire à feu très vif à ébullition
24. Les confiseurs nous ont appris à éviter le danger du sirop qui masse : Il faut passer un pinceau de cuisine humide (trempé dans un verre d'eau) sur les parois de la casserole afin d'éliminer les petits cristaux, qui en retombant dans le sirop feraient masser (faire tremper le pinceau dans un verre d'eau)
25. Faire bouillir
26. Verser dans une cuve les Jaunes d'Oeuf (100 g pris de 5 Oeufs) et les Oeufs (150 g ou 3 Oeufs)
27. Fouetter les Oeufs (150 g ou 3 Oeufs) à Vitesse Maximale avec l'accessoire fouet
28. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique.
29. Attendre que le sirop atteigne la température de 121 C : Il faut alors retirer la casserole du feu
30. On verse le sirop immédiatement en filet, lentement, en faisant couler sur la paroi de la cuve
31. Attention de ne pas verser le filet de sirop directement sur le fouet, mais sur le bord de la cuve,

L INCROYABLE MOUSSE CHOCOLAT DE LENÔTRE (MÉTHODE 1: PÂTE À BOMBE)

sinon le sirop est projeté sur les parois et pas dans les blancs !

32. Fouetter à Vitesse Maximale. Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10)

33. Les oeufs gonflent, gonflent, gonflent...

34. Les oeufs cuisent, leur structure fige donc, mais grace au fouet, on incorpore de l'air : le résultat est une mousse qui va servir de structure aérienne

35. Attendre que la température baisse, et continuer de fouetter jusqu'à ce que la cuve ne soit plus brulante au toucher

36. On obtient une mousse assez incroyable, onctueuse et aérienne

37. Elle contient des milliers de bulles d'air qui, une fois mélangées à la préparation, va donner une structure solide tout en restant hyper mousseuse et aérienne

38. Car si on sait créer des structures aériennes (avec des blancs d'oeufs montés, ou de la crème fouettée), c'est en revanche beaucoup plus difficile de faire tenir une structure aérienne : La pâte à bombe est magique car elle arrive très bien à marier solidité et légèreté

Mélange

39. Lenôtre recommande de détendre le chocolat fondu tout de suite avec un peu de crème fouettée

40. Fouetter énergiquement et brièvement

41. Verser la pâte à bombe

42. Dans la version originale, pour des entremets, Lenôtre indique de ne verser qu'une moitié de pâte à bombe: Cette quantité est pour des entremets : On veut une mousse un peu plus compacte pour supporter le poids dans l'entremets

43. Pour une crème dessert: Si vous utilisez cette recette pour une mousse dessert en revanche, alors verser la totalité de la pâte à bombe afin d'obtenir une mousse chocolat méga onctueuse et aérienne !

44. On ne doit pas fouetter mais plutôt incorporer délicatement avec un fouet à main, en raclant le bol et en retournant la masse sur elle-même

45. Retourner l'appareil sur lui-même afin de ne pas casser la structure aérienne de la pâte à bombe

46. Vient alors le moment d'incorporer la Crème Liquide 35% montée : Ajouter un tiers de la crème dans le chocolat

47. Incorporer avec une maryse, (ne surtout pas fouetter)

48. Puis repeter l'opération 2 fois : Ajouter un tiers de la crème à chaque fois

49. Et incorporer délicatement

50. 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

51. Placer au frais pendant minimum 6 heures, et le résultat sera vraiment différent ! Idéalement, 10 heures pour un résultat vraiment top...