

# MOCHI CHOCO

Une recette Valrhona

Recette pour 24 Mochi.

Niveau difficile

*Crédit photo : LUKAM*



## MOUSSE CHOCOLAT

6 cl lait  
160 g CHOCOLAT GUANAJA 70 %  
25 cl crème liquide

Chauffer le lait, puis le verser sur le chocolat préalablement fondu tout en remuant énergiquement avec un fouet.

Parallèlement, monter la crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse.

Une fois que le mélange lait / chocolat a atteint une température de 45°C, y ajouter la crème montée et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.

Placer la préparation dans une poche et réaliser des petits dômes.

Réserver au congélateur.

## PÂTE À MOCHI

100 g farine de riz gluant  
20 g POUDRE DE CACAO  
30 g fécule de maïs  
150 g sucre semoule  
20 cl eau

Mélanger la farine, la poudre de cacao, la fécule de maïs et le sucre en poudre. Ajouter l'eau au fur et à mesure.

Passer la préparation au micro-onde pendant 1 minute à 600W. Mélanger puis recommencer 3 fois. Bien fouetter la pâte à chaque passage jusqu'à l'obtention d'une pâte suffisamment épaisse pour pouvoir être étalée.

## MONTAGE

Étaler de la fécule de maïs sur le plan de travail et déposer la pâte à Mochi. Recouvrir de fécule de maïs.

Étaler finement la pâte (2 mm d'épaisseur environ) à l'aide d'un rouleau. Y découper 24 disques de 6 cm de diamètre et 24 disques de 5 cm de diamètre.

Placer un dôme de mousse au centre du petit disque et venir poser un grand disque au-dessus.

Ecraser à l'aide d'un emporte-pièce pour souder les disques. Saupoudrer le tout de poudre de cacao et réserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.

## ASTUCE

Vous pouvez saupoudrer les Mochi de thé Matcha.

