

MOUSSE AU CHOCOLAT GUANAJA

POUR 4 PERSONNES

- **Temps de préparation :** 15 minutes.
- **Temps de repos :** 12 heures.
- **Matériel :** un thermomètre de cuisine, une balance précise.

INGREDIENTS

145 g de chocolat GUANAJA 70%
75 g de crème entière liquide
30 g de jaunes d'œufs
(NB : 1 jaune +/- 20g)
100 g de blanc d'œufs
(NB : 1 blanc +/- 30g)
30 g de sucre

MOUSSE GUANAJA

- Faire chauffer la crème.
- Verser délicatement 1/3 de crème chaude au centre du chocolat, préalablement fondu, en décrivant de petits cercles à l'aide d'une spatule (1).
- Mélanger énergiquement pour créer un noyau élastique et brillant (2).
- Répéter cette opération 2 fois (1 et 2).
- Conserver cette texture jusqu'en fin de mélange.
- Ajouter les 30 g de jaunes d'œufs.
- Parallèlement, monter au «bec d'oiseau» les blancs d'œufs en ajoutant un peu de sucre, dès le départ, et le reste à la fin.
- Ajouter 1/4 des blancs montés, mélanger et terminer en ajoutant délicatement le reste des blancs.
- Dresser la mousse dans le contenant de votre choix.
- Réserver 12 heures au réfrigérateur.

ASTUCE DE DRESSAGE

Juste avant de servir, parsemer de perles VALRHONA
Chocolat Noir ou de copeaux de chocolat pour apporter
une double texture à votre mousse.

