

Mousse aux 3 chocolats.

Recette : Fabrice Dozias

Adresse du site : blog.dozias.fr

Toujours en quête de tous les plaisirs nous voici avec une chocolat voici une recette mettant en scène trois chocolats auxquels on va travailler sous trois textures :

Le noir, avec une ganache qui sera onctueuse qui donnera toute sa force au chocolat.

Le lait, qui sera sous la forme d'une mousse veloutée.

Le blanc, émulsionné avec une chantilly pour la légèreté.

On va donc avoir en bouche toutes une palette de goûts chocolatés avec en prime des sensations différentes en bouche.

Le paradis !

Vous allez voir c'est très simple, je vous ai expliqué tout ça en détail.

Ingrédients (12 verres peu large).

- 200 g de chocolat à pâtisser noir.
- 180 g de chocolat à pâtisser au lait.
- 180 g de chocolat à pâtisser blanc.
- 3 œufs
- 25cl de crème liquide entière (min 30% de matière grasse).
- 100 mL de lait
- 1 feuille de gélatine.
- cuillère à café de miel d'acacia (facultatif).

Ganache au chocolat noir.

Je vous conseille [la lecture de ma recette de ganache](#) qui donne deux techniques .

je vous mets ici uniquement les deux recettes sans expliquer le pourquoi du comment du parce que....

1ère méthode (classique) :

200g de chocolat (du bon !) et 250 mL de crème liquide entière, une cuillère à café de miel d'acacia (facultatif).

– Vous hachez le chocolat, vous faites bouillir la crème liquide.

– Vous versez le chocolat (il doit vraiment être bien hâché) dans la crème et tourner avec une maryse. Ajouter le miel.

– Pour assurez le coup, on peut mettre un coup de mixer, mais tout doux on n'ajoute pas d'air surtout.

2nd méthode (la vraie émulsion) :

Cette émulsion doit se réaliser en 3 fois, le plus souvent avec une “maryse“ avec les 2 éléments chauds aux environs de 35°/45. Selon la désormais célèbre technique initiée par Frédéric Bau de l'école du Grand Chocolat Valrhona. Elle se garde mieux et le goût est bien meilleur beaucoup moins gras.

- Faites chauffer le chocolat au bain-marie mais pas trop car on veut avoir tout à la bonne température (ne pas dépasser 45°). Un truc : on met hors du feu le dernier tiers du chocolat...

- Pour la crème un petit de coup de micro-onde suffira pour la porter à 35° gentiment.

- On mélange avec une maryse en continu pendant les trois phases suivantes.

- On débute en incorporant 1/3 du liquide pour la phase de saturation, il est normal que le mélange tranche.

- Puis on ajoute encore 1/3 de la crème, c'est la phase de friction.

- Ajouter le dernier tiers, il se forme un noyau élastique lisse et brillant signe d'une émulsion réussie.

Vous avez retenu ? 3 phases : saturation, friction, émulsion = ganache lisse brillante stable qui ne sent pas le gras.

Répartir dans vos verrines ou des verres (pas trop large) sur environ 1,5 cm.

Mousse au chocolat au lait.

- Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie.
- Y incorporer les 3 jaunes d'œufs en fouettant pour éviter que les jaunes cuisent au contact du chocolat chaud.
- Battez les blancs en neige. Serrez au sucre glace sur la fin.
- Mélangez 1/3 des blancs avec le chocolat/jaune dès que ce dernier est à moins de 35°. Au contact de la peau cela ne doit pas chauffer, votre corps est à 37°...
- Ajoutez le reste des blancs délicatement à la spatule.
- Vous pouvez ajouter la mousse dans les vérines pour la deuxième couche.
- Mettez vos vérines au frigo pour bien fixer la mousse.

Chantilly au chocolat blanc.

- Placez la gélatine dans de l'eau froide 15-20 min.
 - Monter une chantilly avec la moitié de la crème liquide.
- Faites fondre au bain-marie le chocolat blanc.
- Faites chauffer le lait et ajoutez-y la gélatine bien essorée.
 - Moment délicat et technique nous allons faire une **émulsion** c'est à dire mélanger deux produits qui à priori ne le peuvent pas "chimiquement". Ici et comme souvent c'est du chocolat (de la matière grasse) avec du lait donc de l'eau). Imaginez pour faire simple un mélange eau/huile ou huile/moutarde pour la mayonnaise... L'astuce est simple on chauffe le chocolat, le lait et on crée du chaos dans les molécules et on libère la lécithine du chocolat qui jouera son rôle de tension-actif c'est à dire ce qui soudera le beurre de cacao avec le lait. C'est le rôle du jaune d'œufs dans la mayonnaise et la majorité des recettes... Bref avec une maryse (spatule) ajoutez en trois fois (vous avez compris le principe : saturation, friction, émulsion). Le lait en mélangeant vigoureusement entre chaque. Vous allez obtenir un aspect identique à celui que l'on a lorsque l'on fait une pâte à choux. Le résultat doit être bien homogène et lisse. Dosez le lait pour avoir un résultat ni trop solide ni trop liquide. C'est exactement le même principe que la ganache.
 - Mélangez vigoureusement 1/3 de la chantilly avec le mélange obtenu et ajoutez le reste encore comme pour la mousse délicatement.
 - Ajoutez ce mélange en troisième couche.
 - Placez au frigo au moins 2 heures avant de déguster.

Améliorez la décoration suivant vos envies : fruits, copeaux de chocolat, petite meringue...

Vous pouvez changer l'ordre des couches et mettre par exemple le blanc au milieu.