



## FICHE RECETTE PRO DU CHEF POULPE

### LA MOUSSE CHOCOLAT

NOMBRE DE PORTIONS ( POUR 135G / PERSONNE)

INGREDIENTS	6	10	15	30	50	100
CHOCOLAT NOIR 75%	250	417	625	1250	2083	4167
BEURRE	125	208	313	625	1042	2083
JAUNE ŒUF	60	100	150	300	500	1000
BLANC ŒUF	300	500	750	1500	2500	5000
SUCRE SEMOULE	65	108	163	325	542	1083
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>800</b>	<b>1333</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>	<b>6667</b>	<b>13333</b>

#### Préparation :

- 1 -Hachez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre doucement au bain-marie avec le beurre.
- 2-Une fois que tout est bien fondu et bien lisse, retirez du feu et mélangez les jaunes d'œufs.
- 3-Montez les blancs en neige bien ferme, puis ajoutez petit à petit le sucre pour bien les serrer.
- 4-Ensuite, incorporez les blancs en neige à la préparation au chocolat, en mélangeant doucement pour ne pas les casser.
- 5-Versez la mousse dans un grand saladier ou répartissez-la dans des petits ramequins.
- 6-Mettez le tout au frais pendant 5 heures avant de déguster.

#### Dressage :

Préparez de délicats copeaux de chocolat en les râpant avec un couteau bien aiguisé. Sortez la mousse du réfrigérateur une heure avant de la servir, puis garnissez-la généreusement avec les copeaux de chocolat.

#### ASTUCE DE CHEF POULPE

La qualité de la mousse résidera principalement sur la teneur en cacao de votre chocolat.

Pour une mousse extraordinaire vous pouvez zester un peu de fève de tonka directement dans la mousse ou juste dessus avant de servir.

Pour pimper cette mousse, vous pouvez torrifier au four des fruits secs ou les caraméliser pour encore plus de gourmandise !