

# LA MOUSSE CHOCOLAT PÂTE À BOMBE



Ingrédients	Unité	Quantités école	Quantités professionnel
Jaune d'oeuf	pièce ou g	6 / 12	15 / 300
Sucre semoule	gramme	60	150
Eau	gramme	20	50
Chocolat couverture noir	gramme	200	500
Crème liquide	gramme	400	1000

**1.** Préparer et peser les ingrédients de la recette. Préparer le matériel: **Balance, russe, thermomètre spatule, culs-de-poule, Maryse, fouet ou batteur-mélangeur.**



**2.** Cuire un sucre au boulé. Faire fondre au bain-marie à 50-55°C le chocolat de couverture.



**3.** Quand le sucre est à 121°C, le verser en filet sur les jaunes d'œufs et fouetter à la main ou au batteur-mélangeur jusqu'à refroidissement. L'appareil à bombe est réalisé.



**4.** Monter au fouet dans un cul de poule ou au batteur-mélangeur muni d'un fouet la crème liquide bien froide jusqu'à ce quelle soit mousseuse.



**5.** Mélanger l'appareil à bombe délicatement avec le chocolat de couverture fondu à l'aide d'une maryse, puis ajouter la crème mousseuse et lisser au fouet. La mousse chocolat pâte à bombe est prête à être utilisée.



**Utilisation:** Cette masse peut-être utilisée seule en mousse au chocolat ou bien en garniture dans la composition d'entremets au chocolat ou de bûches de Noël.

**Liens vidéo (cliquez sur les titres):**

- [Pâte à bombe](#)
- [Crème fouettée](#)
- [Mousse chocolat sur base de pâte à bombe pour entremets](#)
- [Mousse au chocolat classique](#)