

TERRINE AUX TROIS MOUSSES AU CHOCOLAT

Crème vanillée

1. Mousse au chocolat de lait

Ingrédients

- 0.160 kg de bon chocolat au lait.
- 0.25 L Crème 35% MG Monter pas trop ferme

Préparation

- Au bain-marie à 40°. Retirer du bain-marie et verser la première moitié de la crème fouettée sur le chocolat en fouettant énergiquement.
- puis la deuxième moitié à incorporer à la spatule ou Maryse puis un dernier lissage rapide au fouet.

2. Mousse au chocolat blanc

Ingrédients

- 0.160 kg de chocolat blanc
- 0.25 L de crème 35% MG fouettée pas trop ferme

Préparation

Faire fondre le chocolat au bain-marie

Réalisation

- Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie à 40°.
- Retirer du bain-marie et verser 2/5 de la crème sur le chocolat en fouettant vigoureusement, remettre quelques secondes au bain-marie pour lisser et remettre au bain-marie si nécessaire
- ajouter les 3/5 de crème restant mélanger délicatement.

3. Mousse au chocolat noir

Ingrédients

- 0.125 kg Chocolats 64% Masse de cacao
- 0.25 L Crème 35% MG monter fouettée pas trop ferme

Préparation

- Faire fondre le chocolat au bain-marie à 40 °
- Retirer du bain-marie. Mélanger énergiquement au fouet un tiers de la crème.
- Ajouter le reste de la crème et à nouveau fouetter énergiquement.

NB attention aucune goutte d'eau ne doit être en contact avec le chocolat

4. Montage

- Chemiser avec du papier film une terrine ou un moule en métal afin de favoriser le démoulage.
- N. B. Humecté de gouttelettes d'eau pour faire adhérer le papier film.
- Réaliser tour à tour chacune des 3 mousses, mouler à l'aide d'une poche
- Entre chaque parfum placer une couche de biscuit ou de génoise punchée de sirop et au Grand Marnier ou rhum
- Pour démouler, passer la pointe du couteau chauffé sur tous les côtés puis plonger le fond du moule dans de l'eau chaude et démouler
- Glacer sur grille à pâtisserie au glaçage noir brillants 30°, terrine à - 18°
- Décorer avec des sujets en chocolat (palmiers, sapins...) ou en caramel...

Elle peut se servir entière et découpé à la demande ou dressé sur assiette décors libres

GLAÇAGE NOIR BRILLANT

Éléments du sirop

Gélatine	. 0.018 KG
Cacao	. 0.160 KG
Crème	. 0.320 KG
Eau	. 0.070 KG
Sucre semoule	. 0.480 KG

Technique

Mettre-le tout dans une grande russe, porter à 80 ° au bain-marie puis ajouter la gélatine réhydratée.

Utiliser pour glaçage à 30 °.

NOTES PERSONNELLES

Notes personnelles :