



Repensez vos limites.

Au coeur des mousses au chocolat

Partie II
L'expérience

Par
Ramon Morató

Et avec la collaboration
spéciale de (Scinnov)



Les six recettes classiques de mousses destinées aux montages de tartes

1. Bavarois au chocolat
2. Mousse à base de crème anglaise
3. Mousse à base de pâte à bombe
4. Mousse à base de ganache
5. Crème chiboust au chocolat
6. Mousse à base de blancs d'œufs

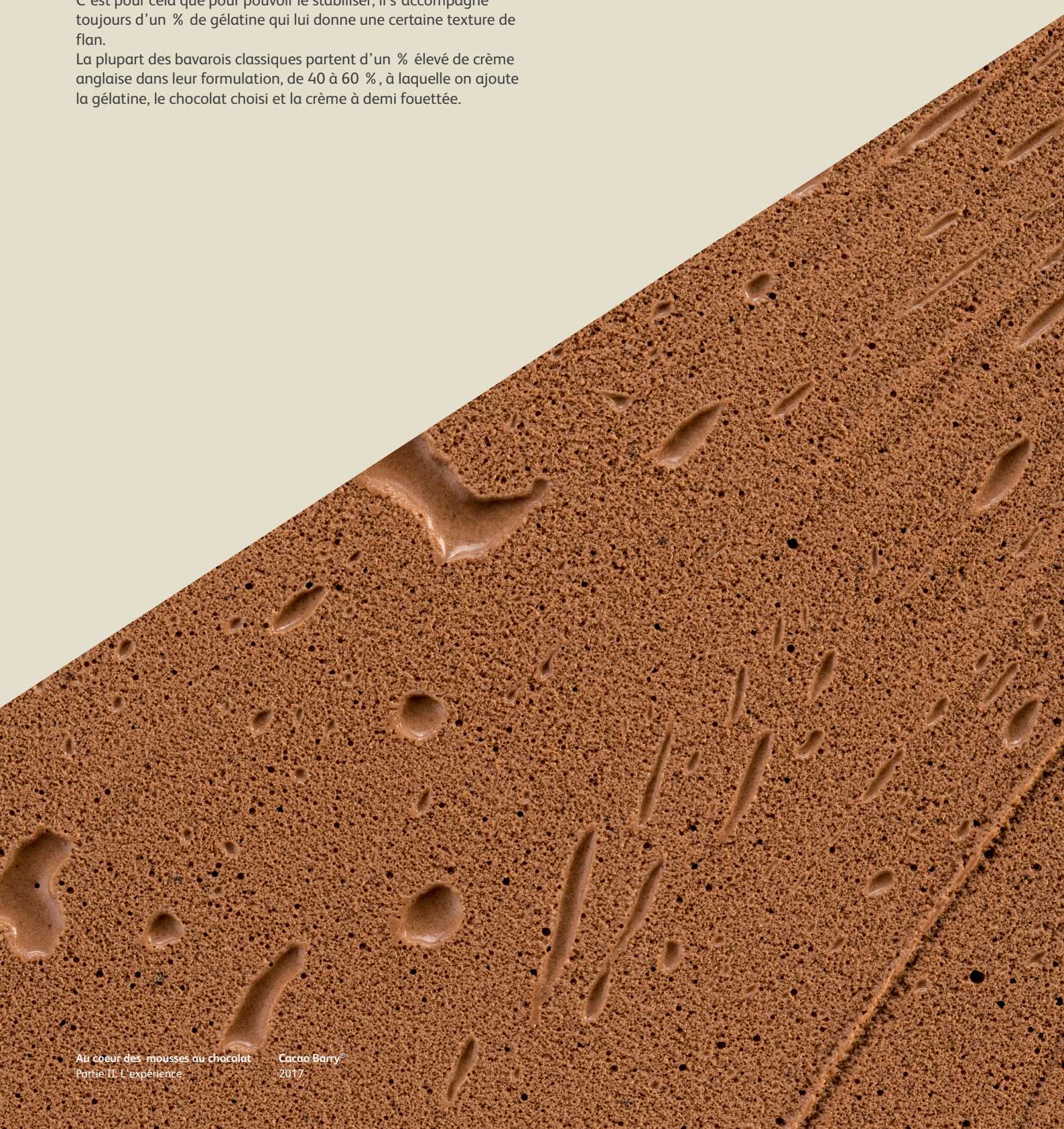


1. Bavarois au chocolat

Le bavarois se distingue principalement par sa mousse crémeuse, relativement peu aérée, présentant un goût équilibré entre le chocolat et la crème anglaise du fait qu'il s'agit d'une mousse peu riche en chocolat.

C'est pour cela que pour pouvoir le stabiliser, il s'accompagne toujours d'un % de gélatine qui lui donne une certaine texture de flan.

La plupart des bavarois classiques partent d'un % élevé de crème anglaise dans leur formulation, de 40 à 60 %, à laquelle on ajoute la gélatine, le chocolat choisi et la crème à demi fouettée.



Recette de base

- 430 g Lait
- 110 g Crème liquide 35 % MG
- 110 g Jaunes d'œufs
- 55 g Sucre
- 1 un Gousse de vanille
- 10 g Feuilles de gélatine
- 315 g Chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ 70 %
- 970 g Crème à demi fouettée 35 % MG

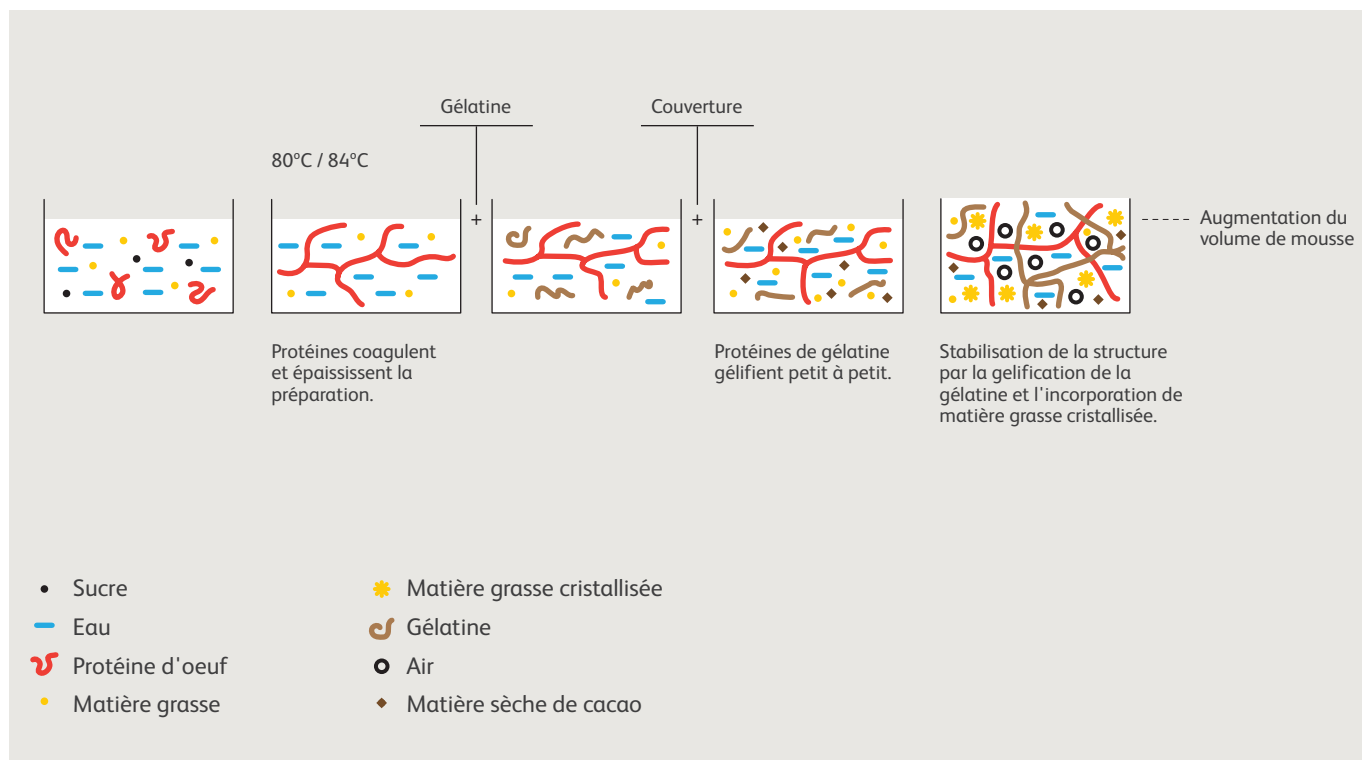
1. Réaliser une crème anglaise en chauffant le lait, la crème, les jaunes d'œufs, le sucre et la gousse de vanille de manière à atteindre 80/84 °C.
2. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées dans de l'eau froide.
3. Émulsionner la crème correctement avec la couverture.
4. Refroidir la pâte en la ramenant à 25/26 °C et incorporer la crème à demi fouettée.

Du fait qu'elle possède moins de % de couverture que le reste des exemples, la température finale doit être plus basse, idéalement de 20 à 23 °C.

Utilisations

On utilise le bavarois principalement combiné avec des éléments qui apportent des saveurs utiles. Dans le montage de tartes qui impliquent, du fait de leur format, de protéger le bavarois en l'entourant de génoise, car sa couverture moins marquée lui occasionne une perte de stabilité au bout de quelques jours. La texture finale qu'il présente est semi-liquide, ce qui permet de monter les tartes à la louche.

Il n'est pas conseillé dans les tartes qui doivent être glacées.



	Goût				Texture			Fonctionnalité		
	Intensité du cacao	Notes de lait	Goût à œuf	Saveur sucre	Aération	Caractère crémeux	Fusion en bouche	Couleur	Viscosité	Stabilité
Bavarois au chocolat	•	•••••	••	••	•••	•••••	•••••	•	•	••

2. Mousse à base de crème anglaise

La principale caractéristique de ce type de mousse est qu'elle est crémeuse, onctueuse, relativement peu aérée et qu'elle offre un goût de chocolat puissant et franc.



Recette de base

- 380 g Lait
- 100 g Crème liquide 35 % MG
- 100 g Jaunes d'œufs
- 45 g Sucre
- 1 u Gousse de vanille
- 515 g Chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ 70 %
- 860 g Crème à demi fouettée 35 % MG

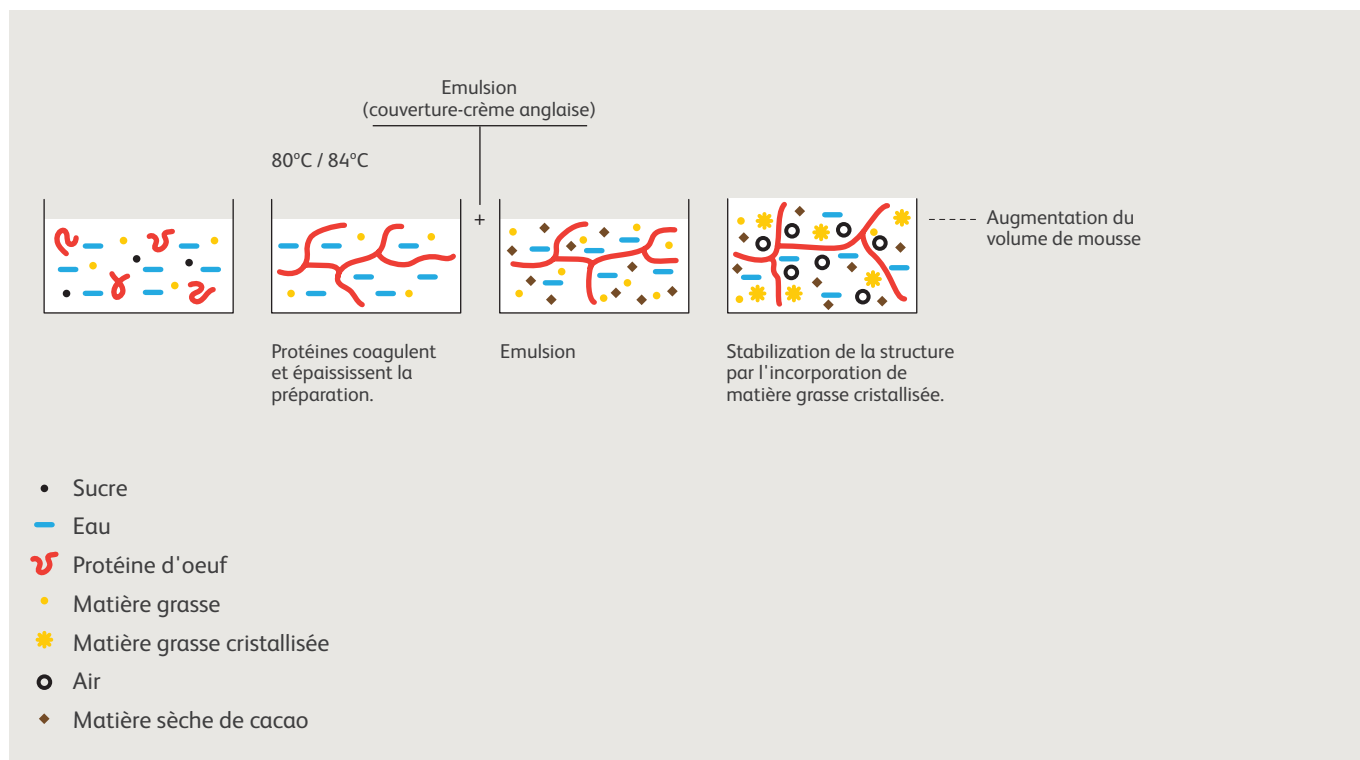
1. Réaliser une crème anglaise en chauffant le lait, la crème, les jaunes d'œufs, le sucre et la gousse de vanille de manière à atteindre 80/84 °C.
2. Émulsionner la crème correctement avec la couverture noire.
3. Vérifier la température de l'émulsion (elle doit atteindre de 40 à 45 °C) et incorporer finalement la crème à demi fouettée.

La température finale de cette mousse doit se situer entre 24 et 28 °C maximum.

Utilisations

Cet exemple de mousse, ainsi que celui à base de ganache, est très polyvalent. Elle intervient dans le montage de toutes sortes de tartes, sa texture finale est semi-liquide, ce qui permet de monter les tartes à la louche. Elle offre une bonne stabilité au réfrigérateur.

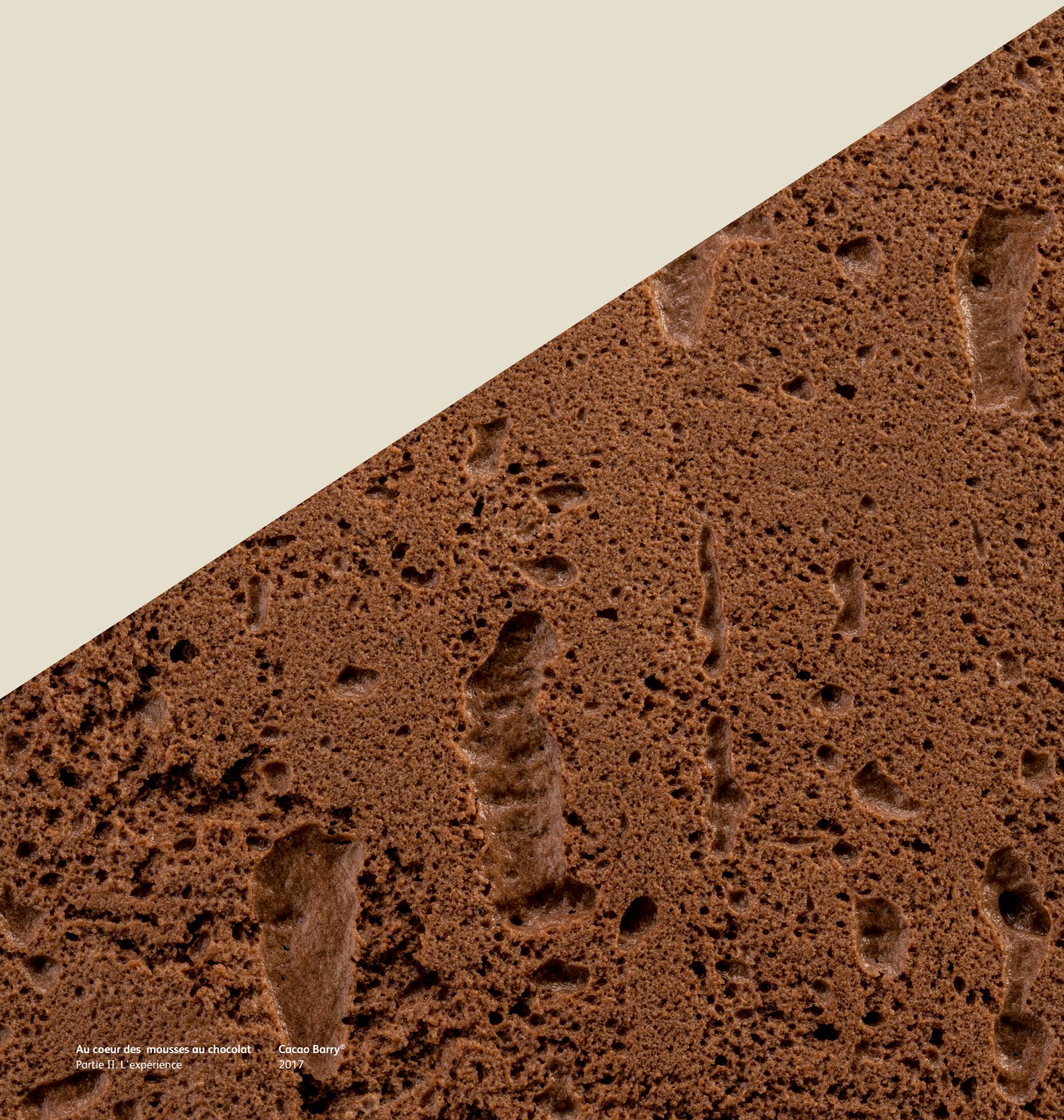
C'est la plus conseillée dans les tartes destinées à être glacées.



	Goût				Texture			Fonctionnalité		
	Intensité du cacao	Notes de lait	Goût à œuf	Saveur sucre	Aération	Caractère crémeux	Fusion en bouche	Couleur	Viscosité	Stabilité
Mousse à base de crème anglaise	•••••	•••	••	•	•	•••••	•••	•••	•••	•••••

3. Mousse à base de pâte à bombe

La principale caractéristique de cette mousse est qu'elle est très aérée et qu'elle présente en même temps un bon équilibre entre le goût de chocolat et d'œuf.



Recette de base

- 646 g Pâte à bombe de base
- 1 u Gousse de vanille
- 536 g Chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ 70 %
- 818 g Crème à demi fouettée 35 % MG

1. Une fois la pâte à bombe fouettée avec la vanille, refroidir dans le batteur pendant le montage à vitesse moyenne jusqu'à 25/30 °C.
2. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat de 50 à 55 °C et monter la crème .
3. Mélanger une partie de crème avec la couverture chaude et réaliser une émulsion.
4. Mélanger cette base avec la pâte à bombe et ajouter finalement le reste de crème à demi fouettée.

- * Pâte à bombe de base
- 270 g Jaunes d'œufs
 - 228 g Œufs
 - 210 g Sucre inversi
 - 140 g Eau

1. Faire bouillir l'eau avec le sucre inversi.
2. Blanchir avec le mélange d'œufs et de jaunes d'œufs et chauffer comme une crème anglaise jusqu'à ce que le mélange commence à coaguler (environ 80 °C).
3. Peser la quantité nécessaire et mettre à monter immédiatement jusqu'à la formation d'une boucle.

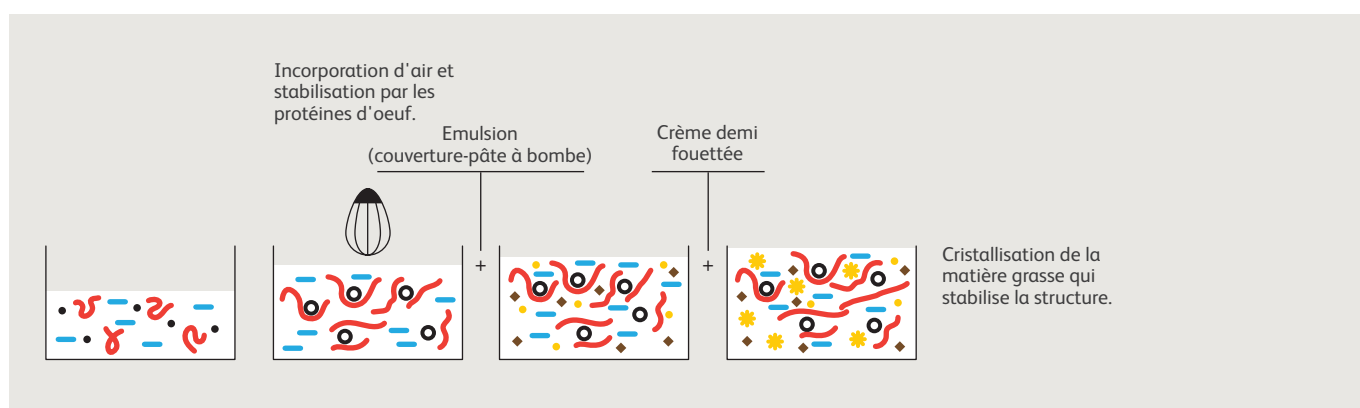
Dans ce type de mousse, comme il est impossible de mélanger la couverture directement avec le chocolat car cela affecterait la pâte à bombe du fait de ses densités différentes, on ne peut assurer une température correcte avant le mélange avec la crème. Il est donc nécessaire de chauffer la couverture à une température maximale autour de 50 °C.

La température finale de cette mousse doit se situer entre 24 et 28 °C.

Utilisations

Cette mousse sert à toutes sortes de tartes, sa texture finale n'étant pas liquide à cause du mixage de pâte à bombe. Pour le montage des tartes on peut utiliser la louche ou une poche à grosse douille. Elle offre une bonne stabilité au réfrigérateur.

- Sucre
- Eau
- 🌀 Protéine d'oeuf
- Matière grasse
- ☀ Matière grasse cristallisée
- Air
- ◆ Matière sèche de cacao



	Goût				Texture			Fonctionnalité		
	Intensité du cacao	Notes de lait	Goût à œuf	Saveur sucre	Aération	Caractère crémeux	Fusion en bouche	Couleur	Viscosité	Stabilité
Mousse à base de pâte à bombe	•••	••	•••••	•••••	••••	••••	••	••••	•••••	••••

4. Mousse à base de ganache

La principale caractéristique de cette mousse est qu'elle est crémeuse, relativement peu aérée et riche en chocolat. Du fait qu'elle ne contient ni crème anglaise, ni pâte à bombe, elle présente un goût de chocolat très franc.



Recette de base

- 250 g Crème liquide 35 % MG
- 250 g Lait
- 1 u Gousse de vanille
- 560 g Chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ 70 %
- 940 g Crème à demi fouettée 35 % MG

1. Faire bouillir la crème liquide et le lait, faire infuser la gousse de vanille.
2. Verser à intervalles sur le chocolat de couverture tout en émulsionnant correctement.
3. Vérifier la température de l'émulsion (elle doit atteindre 40/45 °C environ) et incorporer finalement la crème à demi fouettée.

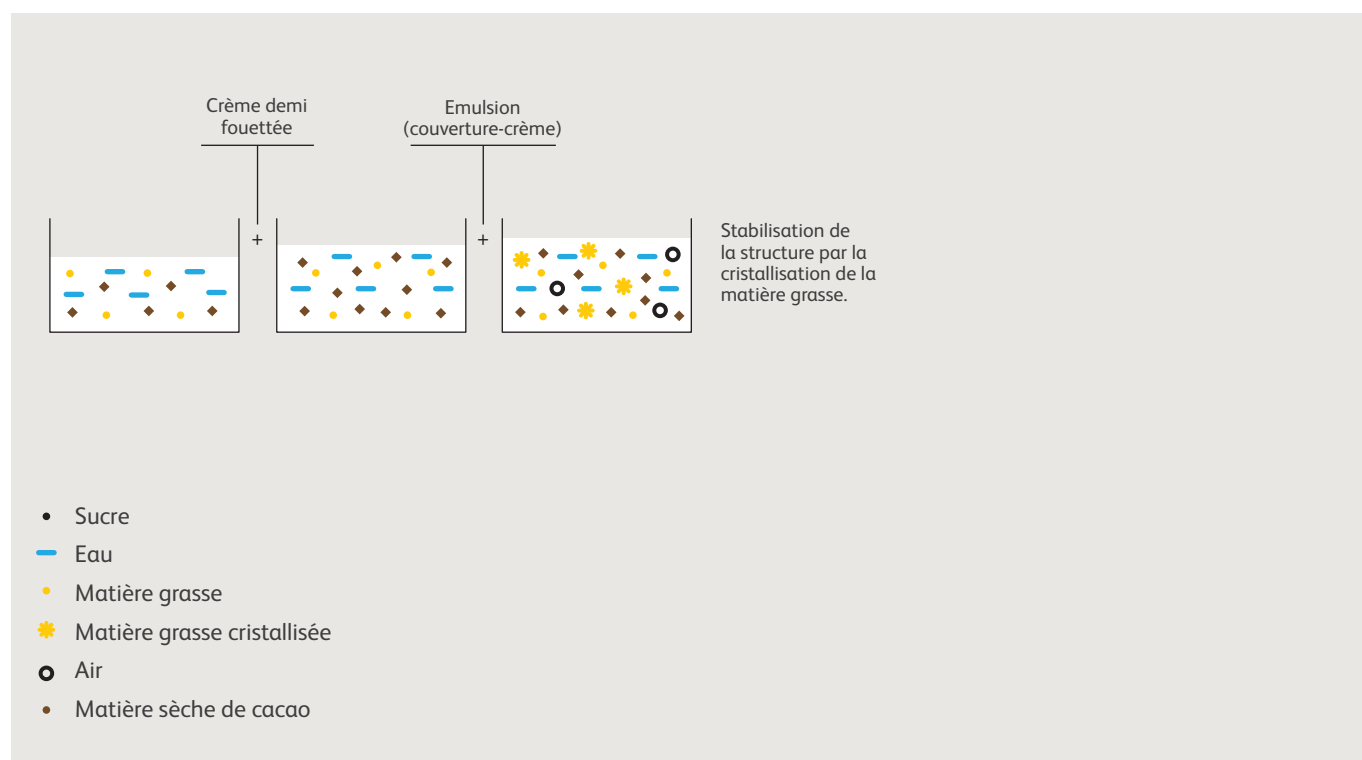
La température finale de cette mousse doit être de 22 à 28 °C.

Utilisations

Cette mousse est très polyvalente. Elle intervient dans toutes sortes de tartes et sa texture finale est semi-liquide, ce qui permet de monter les tartes à la louche. Elle offre une bonne stabilité au réfrigérateur.

Elle est conseillée dans les tartes qui doivent être glacées.

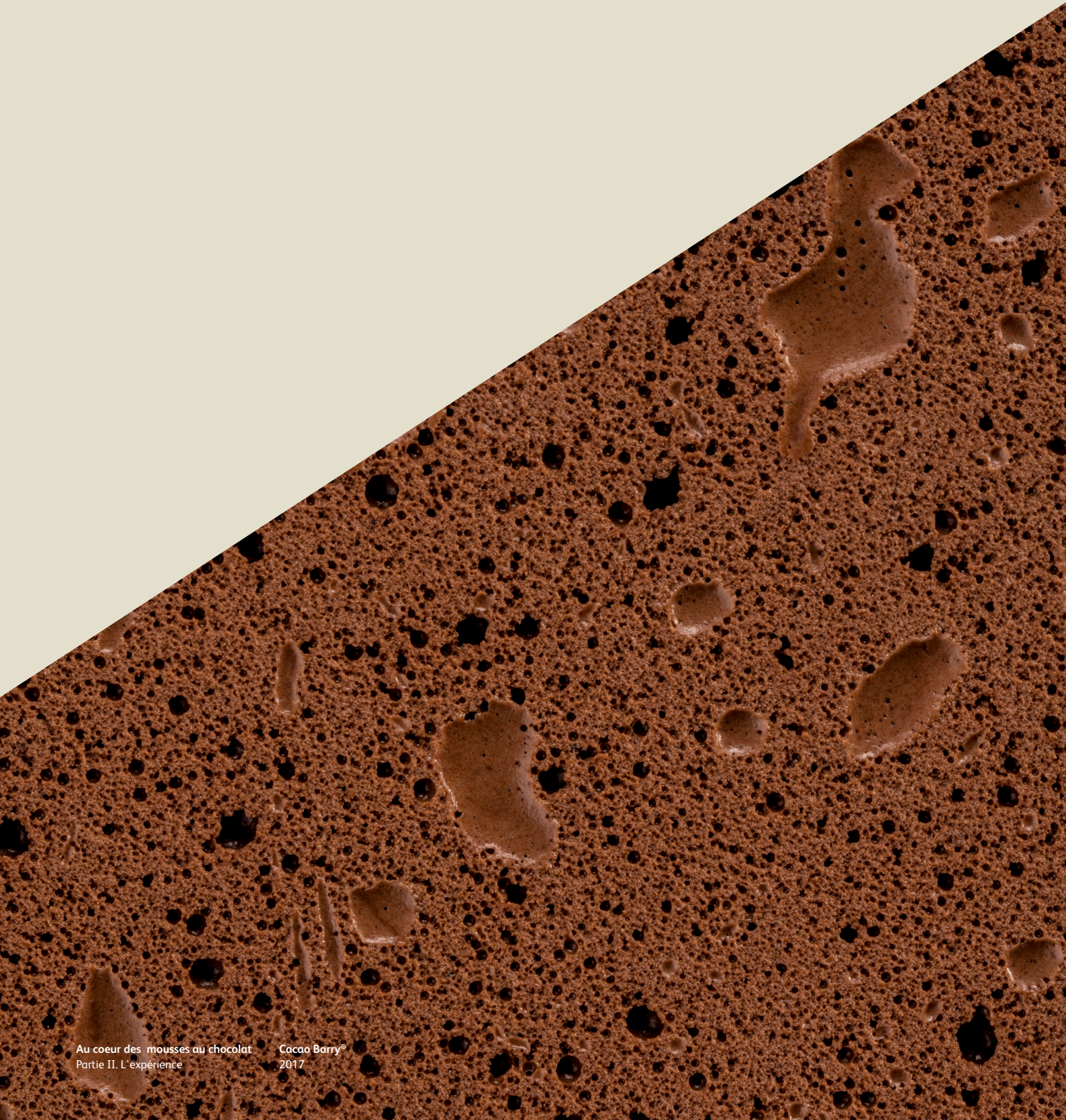
C'est une bonne option comme recette pour les personnes intolérantes à l'oeuf.



	Goût				Texture			Fonctionnalité		
	Intensité du cacao	Notes de lait	Goût à œuf	Saveur sucre	Aération	Caractère crémeux	Fusion en bouche	Couleur	Viscosité	Stabilité
Mousse à base de ganache	•••••	•••	•	•	••	•••••	•••	•••	•••	•••••

5. Crème chiboust au chocolat

La principale caractéristique de ce type de mousse est qu'elle ne contient pas de crème en tant que composant aérant, mais des blancs d'œufs battus. Sa texture est à la fois crémeuse et très aérée, son goût est équilibré entre la crème de base et le chocolat de couverture.



Recette de base

- 250 g Lait
- 250 g Crème liquide
- 1 u Gousse de vanille
- 50 g Sucre
- 170 g Jaunes d'œufs
- 30 g Féculé de maïs
- 7 g Feuilles de gélatine
- 620 g Chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ 70 %
- 500 g Blancs d'œufs pasteurisés
- 124 g Sucre inversé

1. Réaliser une crème de base avec le lait, la crème, le sucre, les jaunes d'œufs, le féculé et la vanille comme une crème pâtissière classique, en amenant l'ensemble à environ 85 °C.
2. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées dans une grande quantité d'eau.
3. Dans un bol à part, battre les blancs d'œufs avec le sucre inversé sans trop les monter pour en faciliter l'incorporation au reste des ingrédients.
4. Mélanger une petite partie des blancs d'œufs avec la crème et ajouter toute la couverture préalablement fondue.
5. Enfin, ajouter le reste du mélange battu.

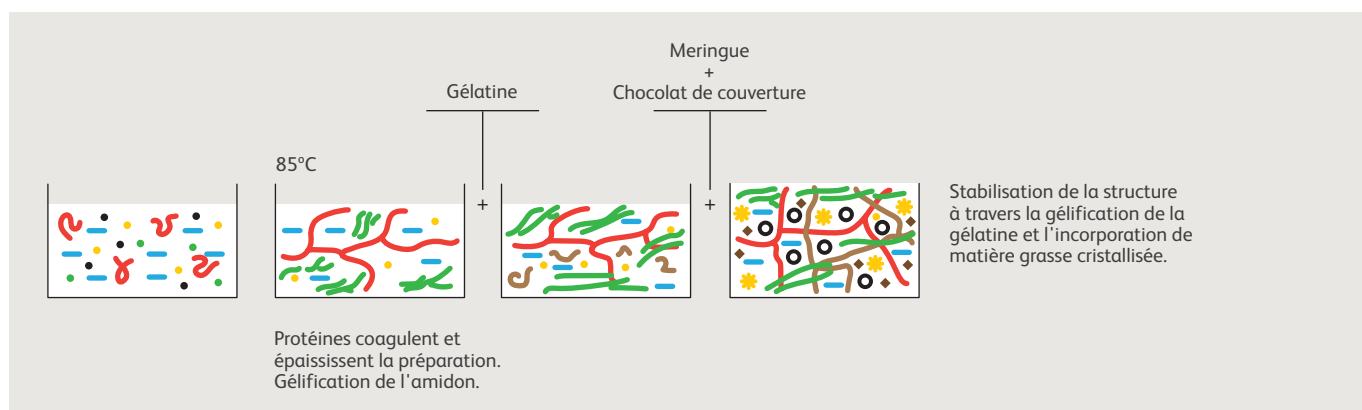
On peut en option ajouter à ce type de mousse environ 0,1/0,2 % de feuilles de gélatine (de 2 à 4 g de feuilles de gélatine pour cette recette) afin de stabiliser la mousse et d'éviter la synérèse ou perte d'eau pendant sa conservation au réfrigérateur.

La température finale de cette mousse n'est pas aussi importante que pour celles impliquant de la crème fouettée, on peut la travailler à une température supérieure. Cependant, d'après les tests que nous avons menés il est conseillé de rester dans une zone de température de 24 à 28 °C pour s'assurer que le chocolat de couverture commence sa cristallisation et offre une meilleure texture finale à la crème chiboust.

Utilisations

Cette mousse est utilisée dans toutes sortes de tartes, bien que idéalement dans des tartes où la mousse ne subit pas trop de manipulation. Elle présente une texture finale non liquide grâce aux blancs d'œufs battus. Pour le montage des tartes on peut utiliser une poche à grosse douille. Elle offre une bonne stabilité au réfrigérateur.

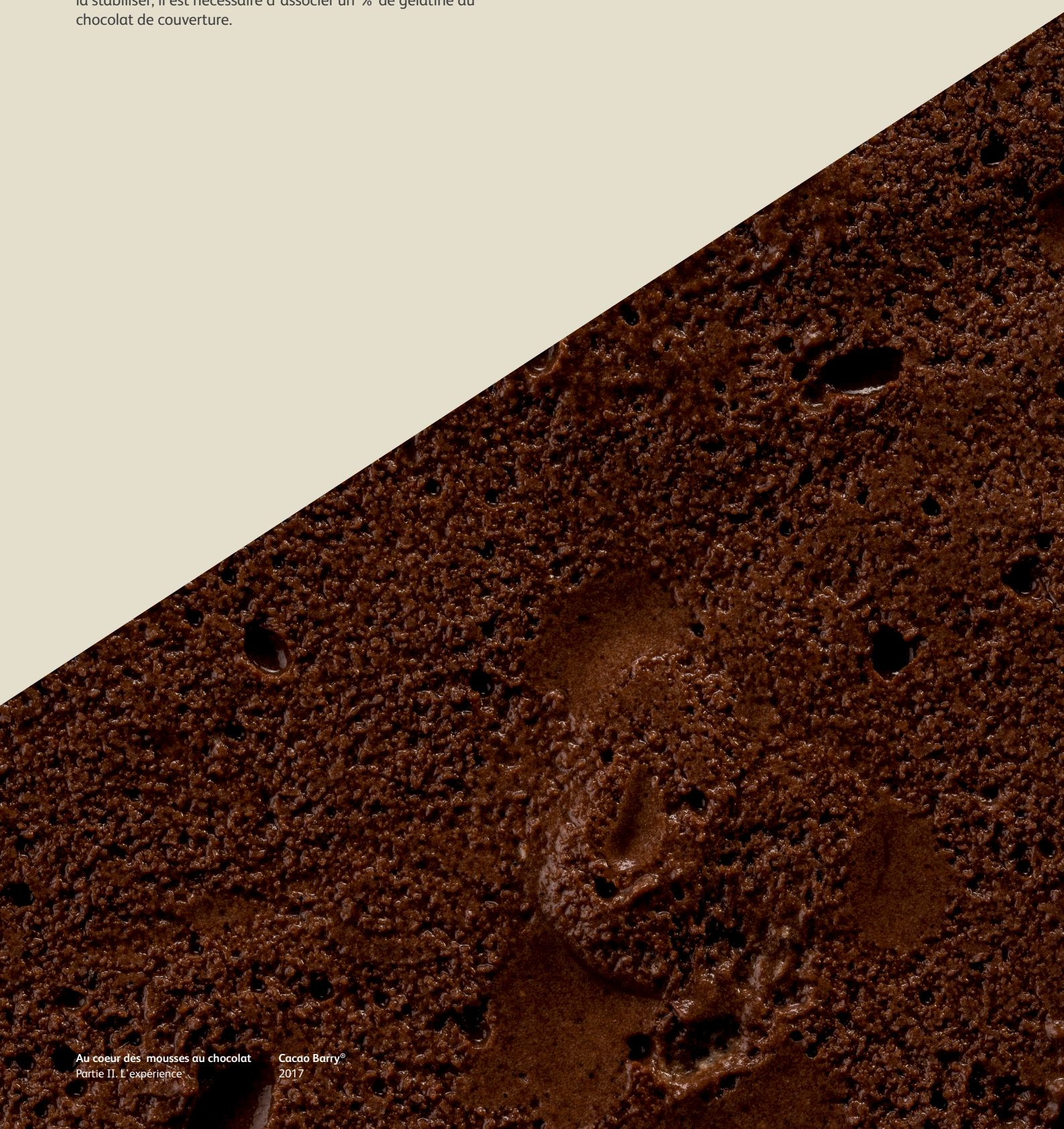
- Sucre
- Eau
- ∩ Protéine d'œuf
- Matière grasse
- ✱ Matière grasse cristallisée
- ∩ Gélatine
- Air
- ◆ Matière sèche de cacao
- Amidon
- ✓ Amidon gélatinisé



	Goût				Texture			Fonctionnalité		
	Intensité du cacao	Notes de lait	Goût à œuf	Saveur sucre	Aération	Caractère crémeux	Fusion en bouche	Couleur	Viscosité	Stabilité
Chiboust au chocolat	••••	••	•••	•••	••	•••	•	•••••	•••••	••

6. Mousse à base de blancs d'œufs

La principale caractéristique de ce type de mousse est qu'elle ne contient pas de crème en tant que composant aérant, mais des blancs d'œufs battus. Sa texture est très aérée et c'est celle qui présente le goût de chocolat le plus marqué. Pour pouvoir la stabiliser, il est nécessaire d'associer un % de gélatine au chocolat de couverture.



Recette de base

- 255 g Lait frais
- 255 g Crème liquide 35 % MG
- 1 u Gousse de vanille
- 660 g Chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ 70 %
- 660 g Blancs d'œufs pasteurisés
- 170 g Sucre inverti

1. Faire bouillir le lait et la crème liquide et faire infuser la vanille.
2. Émulsionner le liquide correctement avec la couverture.
3. Dans un bol à part, battre les blancs d'œufs avec le sucre inverti sans trop les monter pour en faciliter l'incorporation au reste des ingrédients.
4. Mélanger une partie des blancs d'œufs battus avec l'émulsion, lisser et finalement ajouter le reste.

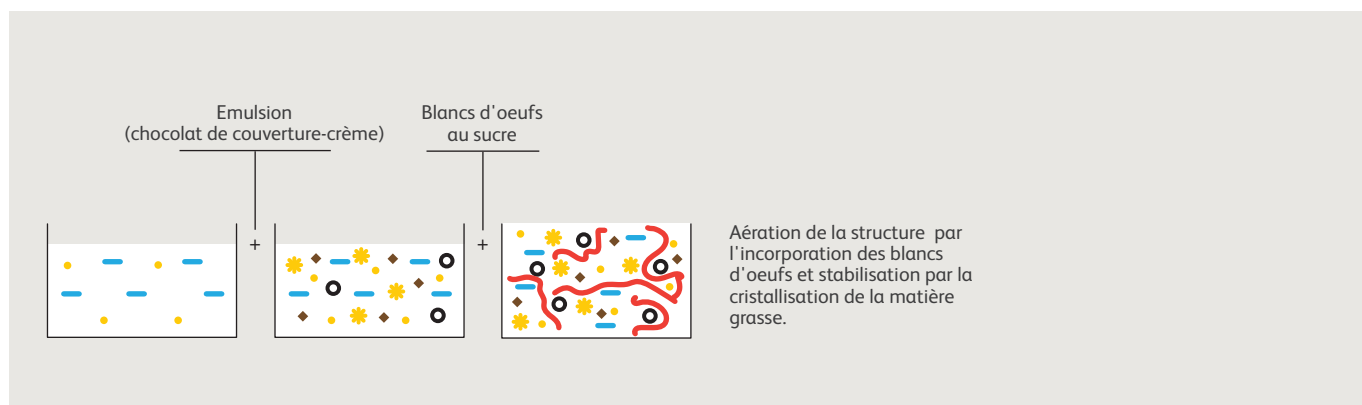
On peut en option ajouter à ce type de mousse environ 0,1/0,2 % de feuilles de gélatine (de 2 à 4 g de feuilles de gélatine pour cette recette) afin de stabiliser la mousse et d'éviter la synérèse ou perte d'eau pendant sa conservation au réfrigérateur.

La température finale de cette mousse n'est pas aussi importante que pour celles impliquant de la crème fouettée, on peut travailler à une température supérieure. Cependant, d'après les tests que nous avons menés il est conseillé de rester dans une zone de température de 24 à 28 °C pour s'assurer que la couverture commence sa cristallisation et offre une meilleure texture finale. (Pour rappel, chocolats de couverture blanc et au lait : température plus basse ; chocolats de couverture noir : température plus élevée).

Utilisations

Cette mousse est utilisée dans toutes sortes de tartes, desserts ou coupes, bien qu'idéalement dans des tartes où la mousse ne subit pas trop de manipulation. Elle présente une texture finale non liquide grâce aux blancs d'œufs battus. Pour le montage des tartes on peut utiliser une poche à grosse douille. Elle offre une bonne stabilité au réfrigérateur.

- Sucre
- Eau
- 🍳 Protéine d'œuf
- Matière grasse
- ☀ Matière grasse cristallisée
- ⊙ Air
- ◆ Matière sèche de cacao



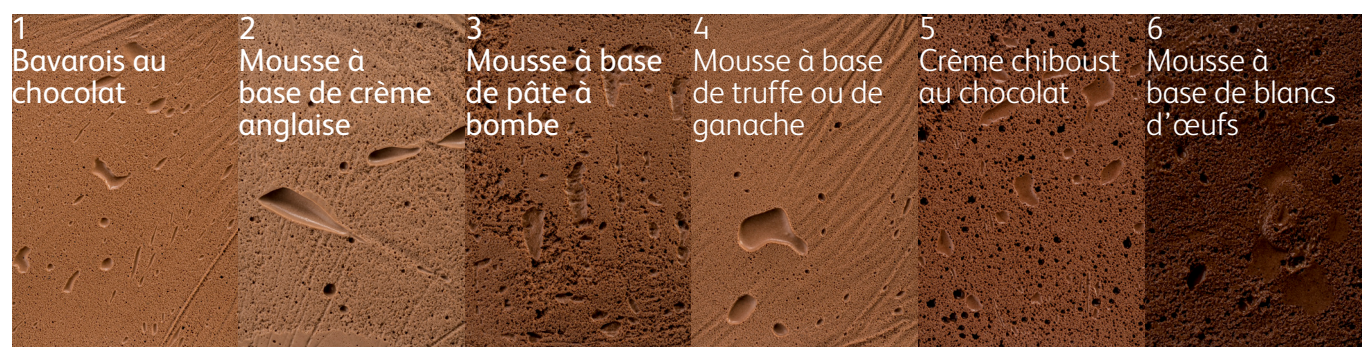
	Goût				Texture			Fonctionnalité		
	Intensité du cacao	Notes de lait	Goût à œuf	Saveur sucre	Aération	Caractère crémeux	Fusion en bouche	Couleur	Viscosité	Stabilité
Mousse à base de blancs d'œuf	••••	•	••	•••	•••••	•••	•••••	••••	•••••	•

Comparaison

	Goût				Texture			Fonctionnalité		
	Intensité du cacao	Notes de lait	Goût d'oeuf	Saveur sucre	Aération	Caractère crémeux	Fusion en bouche	Couleur	Viscosité	Stabilité
Bavarois au chocolat	•	•••••	••	••	•••	••••	••••	•	•	••
Mousse à base de crème anglaise	•••••	•••	••	•	•	•••••	•••	•••	•••	•••••
Mousse à base de pâte à bombe	•••	••	•••••	••••	••••	••••	••	••••	•••••	••••
Mousse à base de ganache	•••••	•••	•	•	••	•••••	•••	•••	•••	•••••
Chiboust au chocolat	••••	••	•••	•••	••	•••	•	•••••	••••	••
Mousse à base de blancs d'œuf	••••	•	••	•••	•••••	•••	•••••	••••	•••••	•

*Les valeurs de "•" vont de la plus petite à la plus grande.

*La viscosité se réfère à la mousse une fois mélangée et prête à être utilisée dans le montage de tartes (la plus épaisse est celle à base de pâte à bombe et la plus liquide est le bavarois).



Au coeur des mousses au chocolat
Partie II
L'expérience

Ramon Morató
Directeur créatif Cacao Barry®

Scinnov
Conseil scientifique

Cacao Barry®
2017



Repensez vos limites.