Mousse au chocolat à base de pâte à bombe

écrit par Karim

Je vais tenté de vous éclairer et vous décrire les 3 recettes que j'ai l'habitude de faire avec une petite préférence pour la mousse au chocolat à base de pâte à bombe.

La première recette est somme toute la plus classique et la plus simple à réaliser. Il suffit de faire fondre le chocolat au bain-marie, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre puis incorporer ce mélange avec le chocolat, battre les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation.

La seconde méthode est quasiment identique à l'exception qu'on ajoute du beurre demi-sel de préférence lors de la fonte du chocolat au bain-marie. C'est la petite touche des chefs car il apporte un goût délicieux et un fondant incomparable à la mousse. De plus, la texture est plus lisse ce qui facilite l'incorporation des œufs.

La dernière méthode (celle que je préfère) est réalisée sur la base d'une pâte à

bombe. Derrière ce nom légèrement curieux se cache une technique qui permet d'avoir une texture aérée, souple et délicieuse. Le but est d'incorporer du sucre cuit aux jaunes d'œufs que l'on fouette jusqu'à complet refroidissement.

La question que tout le monde se pose est « mais à quoi ça sert ? ». Et bien à pleins de choses … notamment à glacer toutes sortes de viennoiseries, à pocher les jaunes d'œufs, puncher un biscuit et préparer le fondant pour les éclairs et les religieuses.

Pour réaliser un sirop, les quantités à respecter sont les suivantes :

- **Sirop 60°Brix** : Utiliser pour glacer, pocher des œufs ou détendre un fondant, il faut porter à ébullition 150g de sucre et 115g d'eau.
- **Sirop 30°Brix** : Utiliser pour puncher, il faut porter à ébullition 30g de sucre et 70g d'eau.

Si vous avez tout suivi et compris, vous êtes donc capable de me dire le sirop que nous allons utiliser. Dans le cas contraire, vous allez devoir me suivre encore un peu pour découvrir la réponse.

Quelques astuces pour réussir une mousse au chocolat :

- **Eviter de surchauffer le chocolat** : pour cela il faut non seulement utiliser des pistoles de chocolat et impérativement le faire fondre au bain marie. Personnellement, j'utilise toujours une casserole à fond épais et je contrôle de très près la température en procédant par tranche de 30 secondes.
- **Eviter d'incorporer un chocolat froid** : S'il est trop froid au moment d'incorporer les œufs, la texture de la mousse sera granuleuse.
- **Avoir une texture plus lisse** : pour cela, il faut incorporer du beurre au chocolat pendant la fonte.
- **Des blancs en neige ou une crème fouettée** : opter pour des blancs d'œufs montée en neige (bec d'oiseau) pour une texture plus légère, sinon de la crème fouettée pour un rendu plus dense en bouche et plus gourmand.
- **L'attente** : Vous devez respecter le temps de repos au frais pour laisser la mousse au chocolat gagner en consistance.

Il faut compter environ **25 minutes de préparation** pour réaliser cette

délicieuse mousse au chocolat.

Ustensiles nécessaires pour la recette :

→ 1 robot pâtissier avec le fouet(avec 2 bols c'est l'idéal)
→ 1 petite casserole à fond épais (pour faire fondre le chocolat)
→ 1 petite casserole à fond épais (pour réaliser le sirop)
→ 1 spatule en bois (pour mélanger le chocolat)
→ 1 maryse

Ingrédients pour 10 personnes :

→ 200g de chocolat noir (72%)
→ 100g de sirop Brix (60°C) – (75g de sucre semoule + 58g d'eau)
→ 110g de jaune d'œufs (environ 5 jaunes) à température ambiante
→ 400g de crème liquide entière 30% MG bien froide
→ 1 pincée de fleur de sel

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Commencer par mettre votre le bol du robot et le fouet au congélateur pendant 15 minutes.

Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre (idéalement au bain-marie) **le chocolat noir** (200g) avec **une pincée de fleur de sel**. Réserver.
Pour éviter de brûler le chocolat ou qu'il ne monte trop haut en température, commencer toujours à feu doux pendant 1 minute puis retirer la casserole du feu et laisser fondre le chocolat pendant 1 minute. Remettre la casserole sur feu doux pendant 30 secondes sans cesser de mélanger. Si cela ne suffit pas, répétez l'opération autant de fois que nécessaire.

Dans une seconde casserole à fond épais, verser **l'eau** (58g) puis **le sucre semoule** (75g) et porter à ébullition. Le thermomètre n'est pas utile, je voulais simplement contrôler la température.

Pendant que le sucre cuit, verser **les jaunes d'œufs** (110g) dans le bol du robot et les fouetter rapidement durant tout le temps nécessaire à la cuisson du sucre.
Une fois le sucre cuit, baisser la vitesse du robot et verser le sirop obtenu directement sur les jaunes d'œufs. Continuer de fouetter jusqu'à complet refroidissement, c'est-à-dire environ 5 minutes.

Incorporer le chocolat fondu à la préparation. Réserver.
Avant d'ajouter le chocolat, assurez-vous qu'il n'est pas chaud. S'il est mélangé trop chaud aux œufs, le chocolat risque de coaguler les œufs et la préparation obtenue sera alors plus compacte et pas du tout aérienne. Par contre, si vous attendez trop longtemps, le chocolat risque de figer. Il faut l'ajouter lorsqu'il est proche de 45°C. Vous pouvez très facilement le contrôler en posant vos mains contre les parois extérieur de la casserole.

Monter **la crème liquide entière** (400g) en crème fouettée en commençant à vitesse moyenne puis en augmentant progressivement. La crème doit être montée au « bec d'oiseau » donc pas trop ferme, sinon elle risque d'être plus difficile à incorporer à la préparation. Si le bec d'oiseau n'est pas formé, il faut continuer à battre la crème, mais pas trop pour éviter qu'elle ne retombe.

Verser la mousse au chocolat dans les verrines à dessert puis réserver au frais pendant au moins 4 heures. Idéalement, toute une nuit.

Informations utiles :

→ Si vous n'aimez pas le chocolat noir, vous pouvez remplacer une partie du chocolat noir avec du chocolat au lait ou utiliser un chocolat noir moins corsé. Je le fais systématiquement.

→ Il est préférable de préparer la mousse au chocolat la veille ou le matin pour le soir. Il faut laisser le temps à la mousse de gagner en fermeté.

→ Ne fouetter pas trop la crème fouettée au risque de vous retrouvez avec une crème fouettée trop ferme et une mousse au chocolat trop dense en bouche.

→ Pour plus de gourmandises, ajouter des copeaux de chocolat au lait avant de servir ou tout autre chose qui vous fait plaisir.
→ Vous pouvez diviser les quantités par 2, dans ce cas précis utiliser un petit bol et un fouet électrique. Pour de petites quantités, le bol du robot pâtissier est trop grand.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir…