

Dômes mousse chocolat / insert framboise.

Les 5 sens pour reconnaître un chocolat de qualité

La vue : Le chocolat doit être homogène, brillant ou satiné.

Le toucher : le chocolat doit être dur et lisse.

L'ouïe : la matière doit faire un « clac » quand elle est cassée. Si ce n'est pas le cas, c'est qu'elle est trop molle ou qu'elle s'effrite, preuve d'une mauvaise qualité ou d'une température de dégustation trop élevée.

L'odorat : le chocolat ne doit pas sentir uniquement le sucre. S'il est noir, on peut y déceler toute une palette d'arômes, tels que des fruits secs, rouges ou jaunes, du café, du miel ou des épices. S'il est au lait, ce sera plutôt des notes de caramel.

Le goût : les arômes doivent rester en bouche plusieurs minutes après la fin de la dégustation. C'est ce qu'on appelle l'allonge, un critère très important dans la dégustation de chocolat.

Ingrédients (pour 6 dômes)

Pour les coques :

-50 g de chocolat noir de couverture à 70%

Pour la mousse au chocolat :

-20 cl de crème entière à 30% minimum

-2 jaunes d'œufs

-150 g de chocolat au lait à 41% minimum

-20 g de sucre en poudre

-20 g d'eau

Pour l'insert à la framboise :

-160 g de pulpe/coulis de framboises

-160 g de framboises entières

-225 g de sucre en poudre

-5 g de pectine ou 1 g d'agar agar, ou 4 g de gélatine

Pour le biscuit Sacher au chocolat :

-3 œufs

-90 g de sucre

-70 g d'amande en poudre

-30 g de farine T55

-90 g de chocolat

-70 g de beurre



Préparation :

1) Réaliser les inserts à la framboise : (à réaliser la veille ou plusieurs heures avant pour qu'ils aient le temps de prendre au froid) :

- Mettre les framboises et le coulis de framboise dans une casserole et chauffer l'ensemble jusqu'à ébullition. Si vous utilisez des framboises surgelées, il faudra bien chauffer jusqu'à ce qu'elles soient complètement décongelées.
- Mélanger la pectine avec le sucre puis ajouter le tout dans la casserole.
- Laisser chauffer quelques minutes puis stopper environ 2 minutes après l'ébullition.
- Vous pouvez vérifier la prise en déposant une petite goutte sur une assiette froide, en refroidissant la goutte va gélifier. Si ça n'est pas le cas, prolonger la cuisson quelques minutes de plus.
- Verser le coulis de framboise obtenu dans des petits moules en silicone en forme de dômes, puis placer au congélateur pendant toute une nuit (ou au moins 4 heures)

Si vous utilisez de la gélatine à la place de la pectine : Mettre les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide pendant 15 min. Ajouter ensuite les feuilles de gélatine ramollies et essorées dans la casserole avec le coulis de framboise (en attendant un peu que le coulis tiédisse car si vous versez la gélatine dans une préparation bouillante, elle perdra son pouvoir gélifiant. Remuer jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute.

Si vous utiliser de l'agar-agar : procéder exactement pareil qu'avec la pectine en poudre.

2) Réaliser les coques en chocolat :

Pour avoir de belles coques brillantes, il faut bien respecter les étapes du tempérage.

Le tempérage permet une bonne cristallisation du beurre de cacao contenu dans le chocolat, un moulage rapide et un démoulage facile et surtout il sert à rendre le chocolat brillant. Pour réaliser un bon tempérage, il suffit d'être équipé d'un thermomètre et de respecter les températures indiquées ci-dessus (ou celles indiquées par la marque que vous utilisez (cela peut varier de quelques degrés).*

- Faire fondre le chocolat au bain-marie et le faire monter en température, il doit monter au moins à 45° mais surtout pas dépasser **50° !**
- Verser immédiatement la moitié du chocolat fondu dans un récipient que vous déposerez dans un bain-marie d'eau très froide (additionnée de glaçons) et remuer sans cesse jusqu'à ce que la température du chocolat redescende à 27°-28°. Cette méthode de refroidissement s'appelle l'ensemencement.
- Rajouter l'autre moitié du chocolat (qui est plus chaud) de manière à faire remonter la température à 30-31° (remettre sur le bain-marie encore chaud si besoin).
- A l'aide d'un pinceau, étaler le chocolat en fine couche sur toute la surface des moules en silicone.
- Placer les moules au frais le temps que le **chocolat** durcisse (5 minutes devraient suffire car la couche est fine).
- Quand le chocolat a durci, repasser une seconde couche de chocolat en utilisant le reste du chocolat tempéré et replacer une nouvelle fois au frais jusqu'au moment du montage.



3) Préparer la mousse au chocolat :

Commencer par placer le bol et le fouet de votre robot ou batteur au froid pour obtenir une belle texture bien ferme de votre chantilly ou crème fouettée.

- Faire fondre le chocolat lentement au bain-marie.
- Pendant ce temps, mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire chauffer jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.
- Mettre les jaunes d'œufs dans le bol du robot et mettre le fouet à tourner **moyenne**.
- Tout en continuant de battre, verser le sirop de sucre en filet sur les jaunes. Continuer de battre vitesse forte pendant 10 minutes environ. Il faut que le mélange blanchisse bien et double de volume. Vous allez obtenir une préparation bien montée et très aérienne
- Pendant ce temps, mettre la crème liquide (très froide) dans un grand saladier et la battre au batteur jusqu'à obtenir une crème fouettée (même texture qu'une chantilly mais sans sucre).
- Verser les œufs blanchis dans le chocolat fondu tiède (45°C) et mélanger en soulevant la masse. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Ajouter 1/3 de la crème fouettée et mélanger pour détendre l'appareil.
- Ajouter les 2/3 restant en mélangeant délicatement en soulevant la masse.
- Mettre la mousse obtenue dans une poche à douille (douille lisse de 8 mm) et réserver au réfrigérateur.

4) Préparer le biscuit Sacher au chocolat :

- Préchauffer votre four à 220°, chaleur tournante.
- Dans le bol du robot, mettre 35 g de sucre, la poudre d'amande, l'œuf entier, 2 jaunes d'œufs (reserver les blancs), puis commencer à battre au fouet pendant 15 minutes.
- Stopper le robot au bout des 15 minutes, ajouter la farine tamisée et mélanger. Arrêter de mélanger quand tout est bien homogène pour éviter de rendre la pâte trop élastique.
- Mettre dans le bol du robot les 2 blancs d'œufs avec 55 g de sucre et battre au fouet jusqu'à obtenir des blancs montés « au bec d'oiseau ».
- Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter le beurre hors du feu et mélanger jusqu'à obtenir un appareil homogène.
- Ajouter 1/3 des blancs meringués au chocolat fondu, et mélanger délicatement en soulevant la masse.
- Ajouter ensuite la pâte dans l'appareil chocolaté et mélanger délicatement.
- Terminer en ajoutant le reste des blancs meringués en les incorporant délicatement avec une spatule.
- Verser la pâte obtenue sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Lisser à la spatule.
- Enfourner à 220° pendant 12 minutes environ
- Quand le biscuit est cuit, le laisser refroidir.
- Une fois le biscuit complètement refroidi, détailler des cercles à l'emporte-pièce du même diamètre que vos dômes.

5) Montage des dômes :

- Sortir les moules qui contiennent les coques au chocolat et les garnir jusqu'à la moitié.
- Sortir les inserts framboise du congélateur et les démouler.
- Déposer un insert congelé la forme arrondie vers le bas sur chaque fond de mousse au chocolat , puis garnir avec la mousse jusqu'à arriver à 5mm du haut du moule.
- Déposer un cercle de biscuit sur la mousse pour fermer le dôme et placer le tout au réfrigérateur si vous voulez les manger le lendemain ou au congélateur si vous voulez les manger dans plusieurs jours.

