

RÉALISER UNE MOUSSE AU CHOCOLAT SUR BASE PÂTE À BOMBE

MATÉRIEL

- Batteur avec fouet
- Corne
- Cul-de-poule
- Maryse
- Poche à douille
- Russe
- Thermosonde

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

160 g Pâte à bombe base :

- 60 g Eau
- 50 g Œuf (entier)
- 120 g Œuf (jaune)
- 90 g Sucre semoule

Mousse :

- 250 g Couverture noire 66 %
- 250 g Crème fleurette 35 % MG



1 **Monter** la pâte à bombe préalablement réalisée au batteur muni du fouet.

Faire fondre la couverture à une température comprise entre 45 et 55 °C (la température varie selon le type utilisé : une couverture lactée ou blanche fond à 45 °C maximum).

Monter souple la crème fleurette à part.



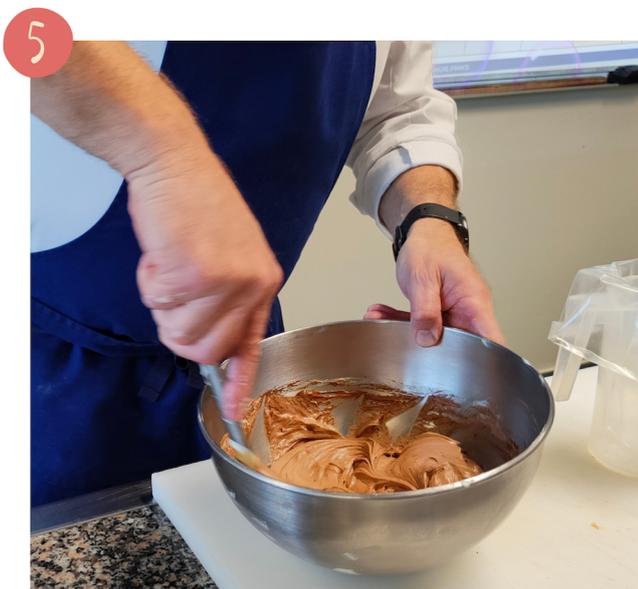
2 Incorporer (à l'aide d'un fouet ou d'une maryse) un minimum de crème montée (20 % environ) dans la couverture chaude, afin d'obtenir une consistance lisse et élastique similaire aux autres appareils.



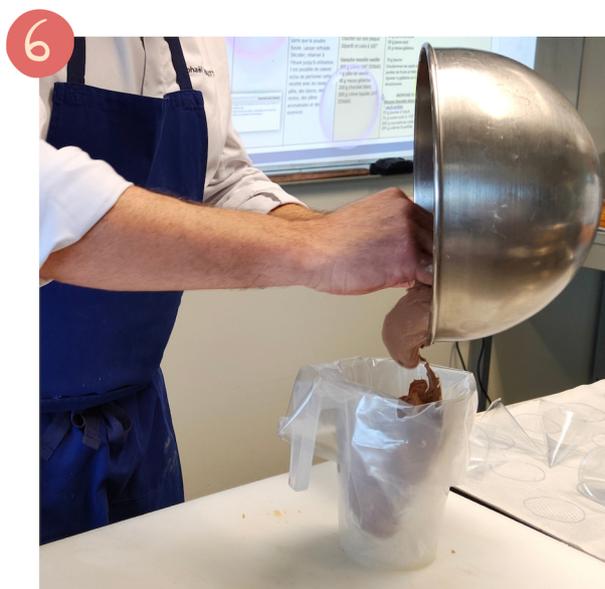
3 Vérifier la température qui doit être à 30/35 °C, puis terminer en mélangeant la pâte à bombe et le reste de la crème montée pour obtenir une consistance homogène de la masse.



4 Travailler ce mélange délicatement en **coupant**, pour éviter de faire retomber la masse.



5 Lorsque le mélange est bien homogène, **corner** les bords.



6 Emplir une poche à douille déposée dans un pichet à pâtisserie.

