


Fiche technique Cookrest Elaboration d'une meringue et d'un entremet froid	Nbre de couvert : 8 Préparation : 30 mn Cuisson	
---	---	---



Mousse au Chocolat

<i>Ingrédients</i>	<i>Poids</i>	<i>Unités</i>	<i>Techniques</i>
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Chocolat	0,250	Kg	<u>1 Mousse au chocolat (20 mn)</u>
pâtissier	0,100	Kg	Faire fondre le chocolat au bain-marie
•Beurre			Ajouter le beurre en morceaux
•Jaunes	4	Pièce	Mélanger pour homogénéiser
d'œufs			Incorporer les jaunes hors du feu pour ne pas les cuire
•Blancs	6	Pièce	Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre doucement durant
d'œufs			l'opération, mettre une pincée de sel pour serrer les blancs
•Sucre	0,040	Kg	Mélanger doucement les 2 préparations en 3 étapes
semoule			Commencer par ajouter une petite quantité de blancs à l'appareil au
<u>2 Décor</u>			chocolat, mélanger pour détendre l'appareil
<u>(optionnel)</u>			Recommencer l'opération une seconde fois avec un peu plus de
•Crème	0,040	L	blancs
fleurette	0,010	Kg	Et une troisième fois avec ce qui reste
•Sucre glace			<u>Dresser (5 mn)</u>
•Sel fin	PM		On peut servir en saladier ou en coupes individuelles
			Un décor peut agrémenter le dessert, sucre glace avec un pochoir,
			copeaux de chocolat, crème fouettée...
			<i>Il est possible de coller la mousse à la gélatine ou de lui incorporer de</i>
			<i>la crème fouettée pour une meilleure tenue</i>
			<i>Des blancs légèrement meringués (meringue italienne) se tiennent</i>
			<i>mieux</i>