

# Mousse au Chocolat



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# MOUSSE AU CHOCOLAT

Une recette originale de l'École Gourmet Valrhona

## MOUSSE AU CHOCOLAT

- 75 g Crème entière liquide 35% MG
- 30 g Jaunes d'œufs
- 100 g Blancs d'œufs
- 30 g Sucre semoule
- 150 g Chocolat **GUANAJA 70%**

## MOUSSE AU CHOCOLAT

Chauffer la crème et réaliser une ganache en versant la crème chaude en trois fois sur le chocolat **GUANAJA 70%** fondu.

Ajouter les jaunes d'œufs.

Parallèlement, monter au «bec d'oiseau» les blancs d'œufs mélangés avec le sucre semoule.

Vérifier que le premier mélange (ganache) est à 40/45°C et qu'il soit parfaitement émulsionné.

Ajouter 1/4 des blancs montés, mélanger et terminer en ajoutant délicatement le restant des blancs.

Verser en verrine et laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 4h minimum avant dégustation.