

Mousse Chocolat au Lait, Noix de Coco et Fruit de la Passion





MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT (VÉGÉTAL)

260 g	CHOCOLAT AU LAIT AMATIKA FONDU	: Faire chauffer la crème d'avoine avec la vanille, retirer du feu et émulsionner avec le chocolat fondu.
120 g	Crème d'avoine	: Mélanger l'eau et les protéines de pommes de terre avec un mixeur plongeant et placer le mélange dans un robot muni d'un fouet.
1	gousse de vanille grattée	: Mélanger le sucre et le tréhalose.
120 ml	Eau	: Commencer à fouetter les protéines de pommes de terre en incorporant le sucre en 3 fois pour obtenir une meringue ferme.
15 g	Protéines de pommes de terre, sosa	: Lorsque le chocolat est à 35 °C, incorporer la meringue. Couler dans les moules et surgeler rapidement.
30 g	Sucre	
30 g	Tréhalose	

GANACHE FLEXI AU CHOCOLAT AU LAIT (VÉGÉTAL)

200 g	CHOCOLAT AU LAIT AMATIKA	: Tapisser un plat de 32x18 d'un film alimentaire.
125 g	Crème d'avoine	: Dans une casserole, faire bouillir la crème d'avoine, le glucose et l'eau.
20 g	Glucose	: Ajouter l'agar agar et le iota. Faire cuire tout en fouettant pendant 2 minutes et verser sur le chocolat.
100 g	Eau	: À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer jusqu'à obtenir une émulsion parfaite.
0,75 g	Agar-agar	: Verser dans le plat, mettre au réfrigérateur et laisser cristalliser.
2 g	Lota	: Une fois cristallisé, retourner la ganache sur une planche à découper et la couper en fines lamelles.

GEL AUX FRUITS DE LA PASSION

250 g	Fruit de la passion en purée	: À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir un gel onctueux.
20 g	Gelcrem froid (sosa)	: Laisser gonfler pendant 10 minutes et mixer à nouveau.
50 g	Sucre glace	: Si besoin, passer au chinois.
		: Réserver en poche au réfrigérateur.

CRÉMEUX AMATIKA (VÉGÉTAL)

140 g	CHOCOLAT AU LAIT AMATIKA	: Dans une casserole, amener le lait d'avoine, le glucose et la farine de maïs à 95 °C pour former une pâte épaisse.
220 g	Lait d'avoine	: Verser sur le chocolat et, à l'aide d'un mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtenir une émulsion lisse.
20 g	Glucose	: Laisser refroidir.
8 g	Farine de maïs	

SPRAY D'AMATIKA

200 g	CHOCOLAT AU LAIT AMATIKA	: Mélanger les deux ingrédients et vaporiser à une température de 40 °C.
200 g	Beurre de cacao	

SORBET COCO

180 ml	Eau	: Placer tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.
100 g	Sucre	: Retirer du feu et laisser la gousse de vanille infuser à couvert pendant 30 minutes.
20 g	Glucose	: Chauffer à nouveau puis chinoiser.
1	Gousse de vanille	: Placer dans un récipient pacojet et placer 24 heures au congélateur ou 4 heures dans un refroidisseur rapide.
368 g	Crème de noix de coco	: Au besoin, passer dans le pacojet.
20 g	Jus de citron vert	

FINITION

Démouler la mousse au chocolat et vaporiser avec le spray d'amatika pour obtenir l'effet velours.

Placer la mousse au milieu de l'assiette et répartir la ganache flexi autour du moule.

Dresser le crémeux au chocolat et le gel fruit de la passion.

Ajouter la noix de coco râpée torréfiée et les dés de mangue.

Déposer le décor en chocolat et décorer avec du cresson atsina et de l'oxalis.

Terminer par une quenelle de sorbet à la noix de coco.

+ le Mot du Chef +

Qu'est-ce que ce chocolat vous inspire ?

Il stimule mon imagination et m'inspire de nouveaux desserts vegans. Je trouve qu'il permet une infinité de créations comparé au chocolat au lait que j'utilisais avant pour créer des desserts végétaux.