



## **Mousseux chocolat**

Recette réalisée

Une délicate  
saveur et  
une qualité  
supérieure  
qui sublime  
toutes vos  
recettes !



10 personnes



## Mousseux chocolat



### MOUSSEUX CHOCOLAT

- 400 g de chocolat noir
- 800 ml de **Crème liquide Spécial Foisonnement 35% MG Candia Professionnel**

### CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT

- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de maïzena
- 500 g de lait chaud
- 100 g de chocolat noir

### DÉCORS

- 200 g de sucre semoule
- 30 g d'eau
- 200 g de crème liquide Liaison et cuisson 18% MG Candia Professionnel
- 2 g de fleur de sel

Faire fondre le chocolat noir, une fois tiédi ajouter la crème fouettée préalablement réalisée avec la crème 35% spécial foisonnement Candia Professionnel. Réaliser un caramel avec le sucre semoule et l'eau, déglacer avec la crème 18% MG et la fleur de sel.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule, ajouter la maïzena et le lait chaud puis incorporer 100g de chocolat noir et cuire sur feu tiède environ 5 min jusqu'à épaississement. Etaler sur feuilles silpat environ 1/2 cm et cuire au four à 160°C environ 8 à 10 min.

Laisser refroidir et découper des chips au chocolat à votre convenance.

Déposer le mousseux chocolat à la poche à douille au centre d'une assiette, puis le caramel.

Décorer avec les chips au chocolat.

*Astuce du chef*  
Ajouter des noisettes  
sablées pour plus de  
croquant