

FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE
MOUSSE AU CHOCOLAT



NOMBRE DE COUVERTS	TEMPS	
	TEMPS DE PREPARATION	TEMPS DE REPOS
12	20 MINUTES	2 HEURES

DENREES	UNITE	QUANTITE	
CHOCOLAT	GRAMMES	500	<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES:</u> 1) METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL 2) VERIFIER LA QUALITE DES DENREES 3) REALISER LES PESEES 4) NETTOYER ET PREPARER SON PLAN DE TRAVAIL
CREME LIQUIDE	GRAMMES	200	
SUCRE EN POUDRE	GRAMMES	80	
ŒUFS	PIECE	12	
SEL	PINCEE	2	

INTITULE

**MOUSSE AU
CHOCOLAT**



TECHNIQUE DE REALISATION

1°) VERSER LA CREME DANS UNE PETITE CASSEROLE ET PORTER A EBULLITION

2°) COUPER LE CHOCOLAT ET LE METTRE DANS UN SALADIER

3°) VERSER DESSUS LA CREME BIEN CHAUDE

4°) LAISSER AGIR 1 MINUTE PUIS REMUER AU FOUET, LA TEXTURE DOIT ETRE LISSE ET BRILLANTE (GANACHE). LAISSER TIEDIR.

5°) MONTER LES BLANCS EN NEIGE AVEC LE SEL

6°) LORSQU'ILS SONT BIEN MOUSSEUX, AJOUTER LE SUCRE PETIT A PETIT TOUT EN CONTINUANT DE FOUETTER

7°) AJOUTER LES JAUNES A LA GANACHE. BIEN MELANGER. PUIS VERSER SUR LES BLANCS EN NEIGE.

8°) REMUER DELICATEMENT A LA SPATULE JUSQU'A CE QUE LES BLANCS SOIENT BIEN INCORPORES

9°) REPARTIR CETTE MOUSSE DANS DES RAMEQUINS

10°) METTRE DANS LE REFRIGERATEUR DURANT 2 HEURES