

TARTELETTE AU CHOCOLAT

ET MOUSSE AU CHOCOLAT EVOLUTIVE

Ingrédients :

- Fonds de tarte de pâte sucrée (possibilité d'en trouver sur Internet)
- 350 g de chocolat noir 50 % de cacao
- 500 g de crème liquide 30 % de matière grasse bien froide

Mettre le chocolat noir au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Briser le chocolat à l'intérieur du paquet à l'aide d'une spatule en bois.

Faire fondre le chocolat noir dans un cul-de-poule en inox au bain-marie sans le brasser.

Monter la crème liquide à l'aide d'un grand fouet ou un petit batteur électrique.

Une fois complètement montée, verser le chocolat dans la crème bien froide.

Mélanger l'aide du fouet en allant bien chercher le chocolat au fond du cul-de-poule.

La mousse doit être très onctueuse.

Mousse chocolatée évolutive pour les tartelettes au chocolat :

Laisser la mousse refroidir environ 30 minutes dans le cul-de-poule pour qu'elle se raffermisse.

Utiliser une douille cannelée pour garnir les fonds de tarte.

Position pour utiliser la poche à douille :

La poche à douille doit être utilisée verticalement.

Utiliser la même technique de jambe pendant l'atelier afin que la tête pivote sur le côté.

N'oubliez pas qu'il y a une main qui presse, une main qui dirige.

Laisser refroidir les tartelettes pendant environ une heure.