

# Coque chocolat mandarine, cœur coulant aux fruits rouges

Voici une recette un peu plus technique qui va demander plusieurs préparations différentes: un biscuit génoise, un crémeux chocolat, une mousse mandarine et surtout la préparation d'une coque en chocolat: pour cette dernière il vous faudra apprendre à tempérer le chocolat.

Pourquoi tempérer le chocolat? Pour en savoir plus je vous conseille le site de la cuisine de Bernard ([www.lacuisinedebernard.com](http://www.lacuisinedebernard.com)) qui vous explique très bien le phénomène de cristallisation . Pour faire simple sachez que le tempérage est nécessaire pour obtenir un chocolat brillant qui se démoule parfaitement des empreintes dans lesquelles on l'aura placé. Sur le site le chef Bernard vous indique une méthode plus simple en utilisant un produit appelé Mycrio. C'est la méthode que j'utilise pour cette recette.

Vous pouvez toutefois simplifier encore plus la réalisation des coques en chocolat en faisant simplement fondre doucement votre chocolat au bain marie: il sera moins brillant et vous pouvez pallier à cet inconvénient en saupoudrant tout simplement votre coque de sucre glace juste avant de servir...



Coque chocolat mandarine ,

cœur coulant aux fruits  
rouges

## **Ingrédients (pour environ 10 coques) :**

### **1/ pour le cœur coulant framboise**

- Un sachet de coulis de framboise (en grande surface au rayon frais) ou un coulis maison de fruits rouge, de framboises ou de fraises

### **2/pour les coques en chocolat**

- 150 grammes de chocolat noir de couverture en pistoles ou en petits morceaux. Si vous pouvez vous procurer du Chocolat Valrhona (chocolat utilisé par tous les grands pâtisseries) c'est idéal! J'apprécie particulièrement leurs variétés de chocolat noir Manjari et Tainori: voir les adresses de vente sur le site suivant [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com))
- 1% de Mycrio soit 1,5 gramme de Mycrio (beurre de cacao en poudre très fin); vous pouvez le trouver sur internet ([www.meilleurduchef.com](http://www.meilleurduchef.com) par exemple)



Mycrio

### **3/ pour le biscuit ( appareil à génoise)**

- 90 gr de farine
- 3 œufs
- 75 gr de sucre en poudre
- 40 gr de beurre
- 1 cuillerée à café de levure



Ingrédients pour le biscuit

### **4/pour la mousse mandarine**

- le jus de 6 mandarines
- 3 œufs
- 150 grammes de sucre
- 100 grammes de beurre
- 1 cuillerée à soupe de maïzena



Ingrédients          mousse  
mandarine

### 5/pour le crémeux chocolat

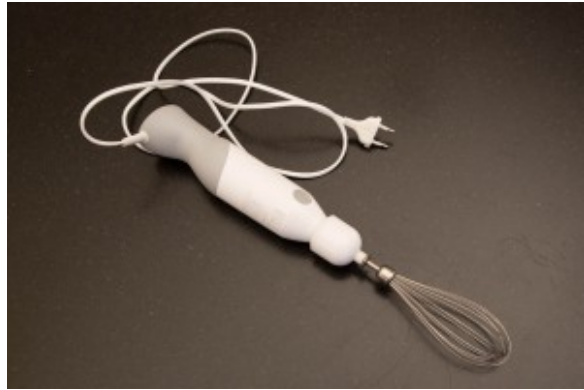
- 250 ml de crème liquide entière
- 250 ml de lait
- 50 grammes de sucre semoule
- 50 grammes de jaunes d'œufs
- 230 g de chocolat noir de couverture en pistoles ou en petits morceaux



Ingrédients crémeux choco

## Matériel:

- un fouet électrique



Fouet électrique.

- un thermomètre de cuisine pour le contrôle des températures de cuisson.



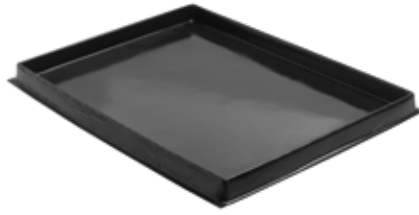
Ustensiles

- un cul de poule



Cul de poule

- un moule pour génoise anti adhésif type marque Flexipan



flexipat-2-cm

- des moules anti adhésifs semis sphériques : une plaque de demi sphères de 7 cm de diamètre et une autre de 2,5 cm de diamètre. J'ai utilisé ici des moules Flexipan demi sphère pour les coques chocolat ( moules noirs) mais si vous pouvez vous procurer des moules spéciaux en polycarbonate transparent pour mouler le chocolat c'est beaucoup mieux...



les moules semis sphériques  
de deux tailles différentes

- un emporte-pièce d'une diamètre légèrement inférieur à celui des grands moules demi-sphériques. Si vous cuisinez beaucoup je vous conseille d'acheter une boîte avec différentes circonférences: vous aurez ainsi toujours la bonne taille à portée de main.

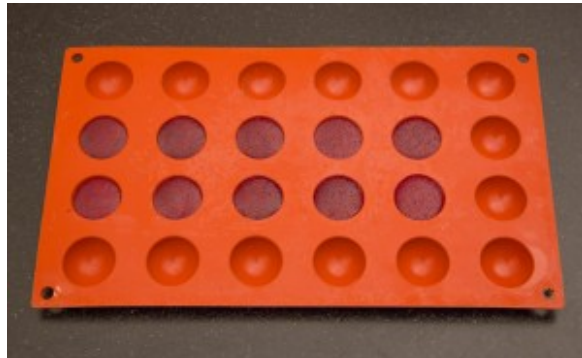


jeu d'emporte-pièces ronds

# Préparation:

## 1/ Le cœur coulant framboise

- La veille versez le coulis de fruit rouge dans les moules demi-sphériques de petite taille et mettre à prendre au congélateur.



Placez le coulis au congélateur.

## 2/ Les coques en chocolat

A préparer également la veille.

- Faire fondre au bain marie le chocolat de couverture à 45°C tout en mélangeant: cela veut dire que le chocolat doit être complètement fondu et **ne doit pas dépasser les 45°!**



Faire fondre le chocolat au bain marie

- Hors du feu, **dés que le chocolat est redescendu à 35°**, et toujours en mélangeant , ajouter 1% de Mycryo ( soit 1,5 gramme pour cette recette).
- Versez une cuillère à soupe de chocolat dans chaque moule et à l'aide d'une petite spatule ou petite cuillère recouvrez bien les bords des moules : utilisez le côté arrondie de la cuillère pour remonter le chocolat sur les bords. Le chocolat se solidifie suffisamment vite pour qu'il ne retombe pas au fond des moules. Laissez prendre une bonne heure au frais.



### **3/ Le biscuit ( appareil à génoise):**

- Préchauffez le four à 180°
- Dans une petite casserole faites fondre le beurre à feu doux. Dès qu'il est fondu retirez la casserole du feu.





Faites fondre le beurre à feu doux.

- Tamisez la farine et la levure.



Tamisez le farine

- Dans un cul de poule versez les œufs entiers et le sucre.



Mettre les œufs et le sucre dans un cul de poule.

- Placez le cul de poule dans un bain marie et fouettez au batteur électrique sans arrêt pour incorporer le maximum d'air au mélange. Ce dernier doit blanchir et doubler de volume. Attention : la température du mélange ne doit pas dépasser 45°.
- Lorsque le mélange a doublé de volume, changé de couleur (blanchi) et atteint les 45°, retirez le cul de poule de la casserole de bain marie et continuez à fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement du mélange.



Continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement du mélange.

- Ajoutez alors la farine et la levure. Attention avec le fouet: mélangez d'abord avec une maryse et reprenez le fouet sinon vous aurez de la farine partout!



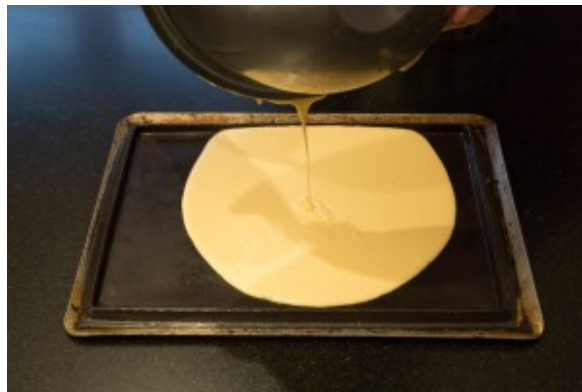
Ajoutez la farine et la levure.

- Ajoutez le beurre fondu et refroidi dans la génoise en petit filet lorsque la farine est finit d'être incorporée. Attention avec le fouet: mélangez d'abord avec une maryse et reprenez le fouet sinon vous aurez du beurre partout!



Ajoutez le beurre fondu en alternance avec la farine.

- Moulez immédiatement cette préparation dans la plaque anti adhésive.



Moulez la préparation

- Lissez bien le dessus à l'aide d'une spatule coudée.



Lissez le dessus.

- Enfournez immédiatement à 180° pendant 8 mn et après cuisson, débarrassez sur une grille en le retournant.



Le biscuit à la sortie du four.

- Quand le biscuit a refroidi, détaillez le à l'aide d'un emporte pièce d'un diamètre légèrement inférieur à celui des grands moules semi sphériques. Réservez.



Détaillez la génoise.

#### 4/ La mousse mandarine:

- Zestez les mandarines après les avoir lavées.



Zestez les mandarines

- Pressez les mandarines.



Pressez les mandarines

- Filtrez le jus pour en ôter la pulpe.



Filtrez le jus

- Versez le jus obtenu dans une casserole ainsi que les zestes.



Ajoutez les zestes

- Ajoutez la maïzena et portez à ébullition. Mélangez bien et ôtez la casserole du feu.



Versez le jus de mandarine dans une casserole et ajoutez la maïzena

- Dans un saladier versez les œufs et le sucre et fouettez les.



Fouettez les œufs et le sucre

- Ajoutez-y le jus de mandarine refroidi (vous devez pouvoir y tremper votre doigt). Si vous versez un mélange trop chaud vous risquez de faire cuire les œufs...



Ajoutez le jus de mandarine

- Remettez le tout dans la casserole et faire épaissir à **feu très doux** sans cessez de remuer ( c'est un peu long). **Retirez du feu et laissez tiédir** : ajoutez alors le beurre coupé en petits morceaux et mélangez.



Fouettez pendant la cuisson

- Mettez le mélange dans une poche à douille et réservez au frais.

## 5/ Pour le crémeux chocolat

- Mélangez la crème et le lait dans une casserole. Amenez à ébullition et retirez du feu. Laissez refroidir pendant que vous allez battre les œufs et le sucre.



Lait et crème à bouillir

- Versez le sucre et les jaunes d'œufs dans un cul de poule. Fouettez le tout jusqu'à blanchiment ( le mélange devient plus pâle).





Jaunes d'œufs et sucre



Battre les œufs et le sucre

- Versez le mélange lait crème sur les jaunes blanchis. Mélangez bien avec une maryse ( spatule).



versez le lait chaud sur les

- Remettre le mélange dans une casserole et cuire comme une crème anglaise en ne dépassant pas 83°. Le mélange doit napper la cuillère et laisser un trait net sur la

spatule quand vous y passez le doigt.



- Une fois cuite versez cette crème sur les pistoles de chocolat en 3 à 4 fois. Mélangez bien.



- Puis mettre dans une poche à douille ( comme pour la mousse mandarine) et au frais environ 30 minutes.



Mettre le crémeux dans une poche à douille

## Montage:

- Tout d'abord réunissez tous les éléments: coques en chocolat, crémeux au chocolat, mousse mandarine, cœur framboise surgelé et biscuits génoise.



Réunissez tous les éléments

- Commencez par remplir un tiers des coques avec la mousse mandarine.



Coulez d'abord la mousse mandarine

- Puis insérez dans chaque coque un cœur framboise encore congelé.



Puis insérez un cœur framboise

- Recouvrez le tout de crémeux au chocolat. Laissez environ 2 à 3 mm d'espace pour pouvoir déposer le biscuit qui formera la base de la coque.



Recouvrez le tout de ganache au chocolat.

- Déposez alors le biscuit génoise pour terminer le montage et former la base de la coque. Remettre au frais environ 3 à 4 heures.



Déposez le biscuit génoise

- Puis démoulez délicatement les coques. Les conserver au frais en attendant de les servir.



Démoulez délicatement les coques

## Dressage:

Déposez une coque dans l'assiette de présentation. Saupoudrez de sucre glace, puis décorez avec un trait de coulis de framboise. Vous pouvez également rajouter une pointe de chantilly.



## Les petits plus pratiques:

- Vous pouvez préparer toutes les préparations à l'avance ( cœur framboise, coque au chocolat et biscuit). Je vous conseille de préparer le crémeux au chocolat 2 ou 3 heures avant l'assemblage car une fois figé il est difficile à manipuler avec la poche à douille, de même que la mousse à la mandarine qui est assez fragile.
- Avant de commencer une recette préparez et pesez tous les ingrédients à l'avance.
- Il est préférable de monter la génoise au batteur: elle

sera plus légère.

- Vous pouvez varier les parfums du cœur de fruit: le chocolat se marie très bien avec un coulis de fruit de la passion par exemple.
- Pour un dessert encore plus sophistiqué: cette coque chocolat mandarine se marie bien avec une crème anglaise. Dressez la alors dans une assiette creuse et versez la crème anglaise autour...

