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) 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 pâtissiers) c'est idéal! J'apprécie particulièrement leurs variétés de chocolat noir Manjari et Taïnori: voir les adresses de vente sur le site suivant *www.**valrhona**.com*)
- 1% de Mycrio soit 1,5 gramme de Mycrio (beurre de cacao en poudre très fin); vous pouvez le trouvez sur internet (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

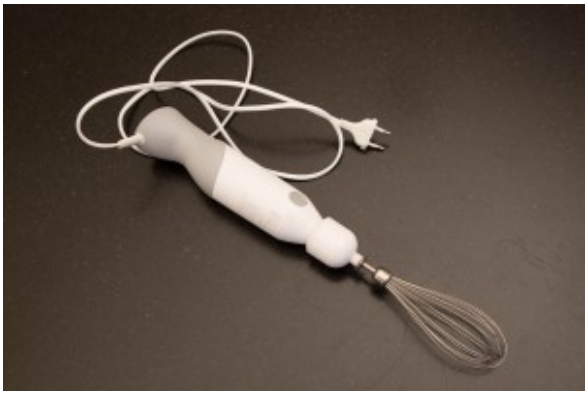
5/pour le crémeux chocolat

- 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.

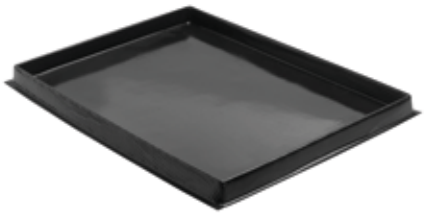
- un thermomètre de cuisine pour le contrôle des températures de cuisson.

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

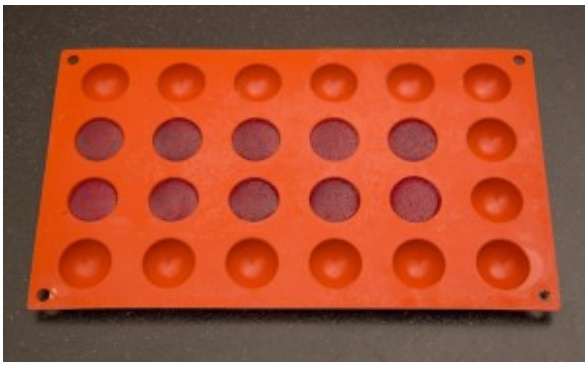
- un emporte-pièce d’une diamètre légèrement inférieur à celui des grands moules demi-sphériques. Si vous cuisinez beaucoup je vous conseille d’acheter une boite avec différentes circonférences: vous aurez ainsi toujours la bonne taille à portée de main.

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. Dés 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:

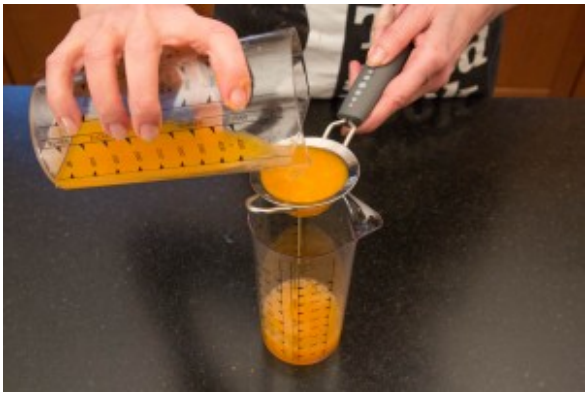
- Zestez les mandarines après les avoir lavées.

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

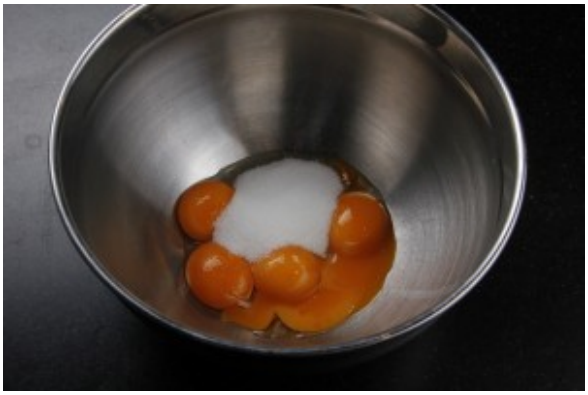
- Mettez le mélange dans une poche à douille et réservez au frais.

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 une 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…

Petits bouchons choco noisette et crème anglaise à la mandarine confite

Ces petits gâteaux au chocolat sont extrêmement faciles à réaliser: au goûter, ils feront le bonheur de vos enfants et servis à l’assiette avec une crème anglaise ils raviront vos invités!

Une pâtisserie inratable et tellement fondante, la farine étant remplacée par de la poudre de noisette.

Petits bouchons chocolat noisette, crème anglaise à la mandarine confite

Ingrédients (pour 8 personnes)

<u>Pour le gâteau</u>

- 90 gr de poudre de noisette
- 200 gr de chocolat en pistoles ou coupé en petits morceaux pour faciliter sa fonte
- 200 gr de beurre
- 160 gr de sucre en poudre
- 5 œufs entiers

ingredients pour le gâteau

Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d'œuf
- 40 cl de lait
- 40 gr de sucre en poudre
- une gousse de vanille
- une cuillère à soupe de confiture de mandarine (je vous conseille la délicieuse confiture de mandarine de la marque Florian que vous pouvez commander sur le site www.confiserieflorian.com)

ingrédients pour la crème anglaise

Pour le dressage à l'assiette

- une mandarine confite découpée en quartiers
- des copeaux de chocolat

Matériel

- Moules antiadhésifs pour la cuisson

Préparation

Commençons par le gâteau:

- Faire chauffer le four à 180°.
- Dans un casserole faire fondre à feu très doux le chocolat et le beurre. Mélangez régulièrement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirez du feu.

Faire fondre chocolat et beurre

- Pendant que le chocolat et le beurre fondent doucement, battre au fouet les œufs avec le sucre.

Battre les œufs avec le sucre

- Puis versez le mélange chocolat beurre fondu sur les

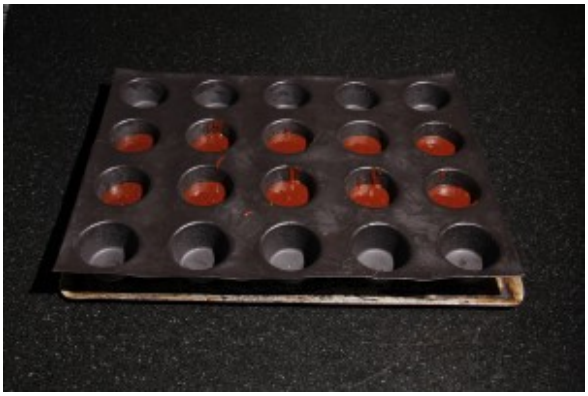
œufs battus et mélangez bien.

Versez le chocolat fondu avec le beurre sur les œufs

- Ajoutez alors les noisettes en poudre. Mélangez à nouveau.

Ajoutez les noisettes en poudre

- Versez alors la pâte dans le moule que vous avez choisi.



Versez dans un moule antiadhésif.

- Enfournez pour 15 mn à 180° si vous avez choisi des petits moules individuels comme ci dessus ou 25 mn si vous avez choisi un moule plus grand (type moule à cake).

Pour la crème anglaise:

- Clarifier les œufs: cela veut dire séparer les blancs des jaunes. Vous n'aurez pas besoin des blancs: vous pouvez en faire des meringues ou simplement les mélanger avec du gruyère et du jambon pour une « omelette blanche » au fromage: les enfants adorent!

Séparez les blancs des jaunes.

- Fendez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains qui serviront à aromatiser le lait.

- Faire chauffer le lait avec la confiture et la vanille (la gousse ainsi que les grains que vous avez grattés).

Faire chauffer le lait avec la confiture.

- Battre les jaunes d’œuf avec le sucre.

Battre les jaunes d’œufs avec le sucre.

- Versez un peu de lait chaud sur les jaunes et mélangez; puis versez le reste de lait.

Mélangez un peu de lait chaud au jaunes d'œufs.

- Remettre le mélange immédiatement sur le feu (feu doux) et mélangez sans arrêt avec une maryse. La température idéale de cuisson d'une crème anglaise est de 83 °: si vous dépassez cette température votre crème va cuire et faire des petits grumeaux d'œuf. Le mélange est prêt lorsqu' il nappe la cuillère: quand vous passez votre doigt sur la maryse, le trait formé par le doigt ne se referme pas.

Cuire à feu doux.

La crème a la consistance d’une crème anglaise

- Retirez la gousse de vanille et réservez la crème anglaise au frais en la filmant au contact pour éviter la formation d’une pellicule sur sa surface.
- A l’aide d’un couteau ou d’une râpe faites des copeaux de chocolat. Réservez.

Faire des copeaux de chocolat.

Dressage

Le dressage est très simple:

- Sur une assiette disposez trois petits bouchons de gâteaux choco noisette.
- Saupoudrez de copeaux de chocolat.
- Décorez avec quelques quartiers de mandarines confites.
- Disposez à côté un petit bol de crème anglaise à la mandarine confite.

Le dressage terminé

Le petit plus

- Une petite astuce si vous avez raté votre crème anglaise:

Versez la dans votre blender et mixez la: elle va redevenir lisse et onctueuse. Vous pouvez également utiliser un mixeur plongeant.

- Le dosage d’une crème anglaise classique est assez simple à retenir: 10 g de sucre et 10 cl de lait par jaune d’œuf utilisé. Dans cette recette vous pouvez constater qu’il y a un jaune d’œuf en plus… car l’ajout de la confiture rend la crème plus liquide. Ce n’est donc pas une erreur!
- Vous pouvez remplacer la poudre de noisette par de la poudre de noix de coco ou plus classiquement de la

poudre d’amande.