



VERRINE MOUSSE CHOCOLAT - MÛRE

Chocolâte and blackberry mousse "verrine"

JEAN-SEBASTIEN CLAPIE

Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel
Tokyo - JAPON





VERRINE MOUSSE CHOCOLAT-MÛRE

Chocolâte and blackberry mousse “verrine”

Pour 80 personnes :

Pour la mousse chocolat :

230 g chocolat Alto del Sol	150 g crème liquide
70 g lait	35 g cassonade
	210 g blancs d'oeufs

Procédé :

Chauffer la crème puis verser sur le chocolat. Réaliser une ganache.
Monter les blancs en neige puis les serrer avec la cassonade. Bien mélanger les deux préparations ensemble.
Couler dans les verrines. Réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

Pour la sauce mûre :

1242 g purée de mûre SICOLY®	31 g pectine
621 g eau	31 g de citron confit SICOLY®
205 g sucre	

Procédé :

Dans une casserole, chauffer l'eau et la **purée de mûre SICOLY®**. Ajouter le mélange sucre-pectine. Laisser réduire pour obtenir une texture de confit.
A froid, ajouter le **citron confit espagnol SICOLY®**.
Mixer puis couler au dessus de la mousse chocolat.

FINITIONS :

Décorer avec une moitié de mûre et une feuille d'argent.

Serves 80 people :

For the chocolate mousse :

230 g Alto del Sol chocolate	150 g liquid cream
70 g milk	35 g brown sugar
	210 g egg whites

Method :

Heat cream and pour over chocolate. Prepare a ganache.
Beat egg whites and stiffen with brown sugar. Mix well the two mixtures together.
Pour inside the “verrine” shot glasses. Store in the fridge for 24 hours.

For the blackberry sauce :

1242 g SICOLY® blackberry purée	31 g pectin
621 g water	31 g SICOLY® candied lemon
205 g sugar	

Method :

In a saucepan, heat water and **SICOLY® blackberry purée**. Add pectin and sugar mixture. Leave to reduce to obtain a candied texture.
Once cold, add **SICOLY® Spanish candied lemon**.
Mix and place on top of the chocolate mousse.

FINISHES :

Decorate with half a blackberry and a silver leaf.