

TECHNIQUE (S) DE BASE	CREMES TEXTUREES AU CHOCOLAT		Page 590-592 Mouysset Justine
DEFINITION	Crèmes froides de pâtisserie composées d'une crème de base texturée au chocolat et allégée avec une crème fouettée et/ou une meringue italienne.		
quantités	unité	poids	<b>Progression : Mousse au chocolat classique</b> Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre (à 45°). Incorporer le chocolat fondu tiède aux jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs, les serrer avec le sucre. Les incorporer dans le mélange chaud (40°). Mouler immédiatement. <b>Variation :</b> Crème de base : Crème anglaise, crème pâtissière, caramel décuit à la crème, jus de fruits ... => Tous les liquides peuvent être utilisés, la couverture apportera la tenue nécessaire. Texturant : Couverture noire, lait, ivoire, beurre de cacao, beurre, pâte à tartiner ... => La texturation au chocolat apporte plus de finesse que la gélatine. Allégeant : Blancs montés, crème fouettée, meringue italienne, incorporation de gaz. Le choix dépendra du taux de matière grasse et de la résistance de l'ensemble. Aromatisation : café, praliné, citron, thé ... => Il est possible d'aromatiser par infusion mais aussi avec des pâtes, des alcools ...
Couverture 55%	Kg	0,200	
Beurre	Kg	0,050	
Œuf (jaune d')	pce	5	
ALLEGEANT			
Œuf (blanc d')	pce	7	
Sucre semoule	Kg	0,025	
Commentaires	Les blancs montés crus (rarement utilisés en pâtisserie) n'apportent pas la même sûreté bactériologique qu'une meringue italienne.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
FONTE DE LA COUVERTURE	Couverture granuleuse	Température de fonte trop élevée. Le chocolat a brûlé.
MELANGE CHOCOLAT/ŒUF	Mélange granuleux	Les œufs sont trop froids. La couverture a cristallisé.
	Mélange granuleux	La couverture est trop chaude, les œufs ont coagulé.
INCORPORATION DES BLANCS MONTES	Mousse granuleuse	Les blancs doivent être serrés avec le sucre et être bien lisses.
	Mousse hétérogène	Détendre la base avec un peu de blancs montés puis incorporer délicatement le reste des blancs montés.

TEMPERATURES	LIMITES	COMMENTAIRES
FONTE DES COUVERTURES	55/60 ° pour les noires 50° pour les laits et blanches	Au delà, les couvertures peuvent torrifier, « brûler »
CRISTALLISATION BEURRE DE CACAO	26/28°	Les allégeants sont incorporés quand la crème à base de couverture devient « élastique », c'est-à-dire vers 20°
INCORPORATION DE LA CREME FOUETTEE	36/40°	Au-delà, la crème va fondre et perdre ses propriétés allégeantes. Elle est souvent incorporée à une base qui est épaisse mais non prise
UTILISATION du MYCRYO	60 g de beurre de mycryo+ 500 g de pulpe + 350 g de crème fouettée	Le beurre de mycryo est un substitut de la gélatine issu du beurre de cacao qui est utilisé à la place de la couverture.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
<p><b>La cristallisation du beurre de cacao : incorporation à une crème fouettée</b></p> <p>Le beurre de cacao contenu dans les couvertures peut mal réagir avec les liquides auxquels il est ajouté. En effet, il cristallise vers 26/28°C. Une couverture ne doit donc jamais être incorporée froide (20-25°C) dans une crème froide : il y a formation immédiate de cristaux. Au contraire, la couverture doit être chaude (40-45°C) avant d'être incorporé à une crème froide. De même il faudra éviter de l'incorporer trop chaude (50°C) sous peine de faire fondre les globules de matière grasse.</p> <p><b>La famille des crèmes au chocolat :</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Les crèmes au chocolat sont réalisées à partir de crèmes de base comme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ la crème anglaise : beurre de cacao cristallisé + crème fouettée</li> <li>✓ la crème pâtissière : crème chocolatée bien froide + crème</li> <li>✓ la ganache : ganache froide + crème fouettée</li> <li>✓ le sabayon ou la pâte à bombe : couverture + pâte à bombe + crème fouettée</li> </ul> <p><b>L'incorporation des allégeants :</b></p> <p>Généralement l'allégeant est incorporé à la crème de base. Il est possible d'inverser : de verser la couverture chaude dans la crème fouettée. Le mélange se fait plus aisément, la crème se disperse plus facilement.</p>

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI
Bavarois et mousses sucrés T 622 ; Ganaches T 624