



DES DESSERTS DE CHOC !

APPAREIL À MOUSSE AU CHOCOLAT

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Livret recettes





ENFIN UNE PRÉPARATION POUR MOUSSE AU CHOCOLAT INTENSE EN CHOCOLAT !

C'est le chocolat et l'amour que les Français lui porte qui a inspiré Président Professionnel pour lancer Appareil à Mousse au Chocolat. Une préparation prête à l'emploi, composée de chocolat noir qui permet de réaliser des mousses onctueuses et intenses en 4 minutes seulement !

Président Professionnel a sélectionné des ingrédients de qualité pour créer cette recette inédite : De la crème entière pour l'onctuosité et du chocolat noir à 70% de cacao pour l'intensité. Cet appareil facile à mettre en œuvre permettent de réaliser un vingtaine de desserts avec un cout portion maîtrisé.

L'Appareil à Mousse au Chocolat Président Professionnel est également une base idéale pour la réalisation d'une large palette de desserts dont vous trouverez quelques idées au fil des pages de ce livret. Une mousse aussi bonne en 4 min, c'est imbattable ! Alors laissez-vous tenter...



- Intensité incomparable : Chocolat à 70% de cacao
- Prête à l'emploi : 4 min au batteur suffisent
- Résultat garanti : des mousses fermes et onctueuse
- Usages variés : tarte, siphon, entremet...



SOMMAIRE

LES INDIVIDUELS

Rondement chocolat		5
Choco choux		7
Café gourmand		9

LES VERRINES

Mousse Choco coco		11
Poire belle Hélène		13

LES GÂTEAUX

Inspiration Forêt noire		15
Tarte cacao Choc-Agrumes		17
Entremet entre-choc		19

Rondement Chocolat

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 10 min
Difficulté : facile



INGRÉDIENTS :

Pour 10 personnes

- 1 L d'Appareil à Mousse au Chocolat Président Professionnel
- 100 g de crème
- 40 g de praliné

Finition

- 20 demi-sphères chocolat
- 30 carambars
- 100 g de praliné

PROGRESSION :

La mousse

Faire chauffer la crème avec le praliné, bien mixer et laisser refroidir. Ouvrir la brique, verser dans le bol du batteur, ajouter la crème praliné. Mélanger au fouet 1 min petite vitesse, puis 3,30 min vitesse moyenne. Débarrasser dans une poche.

Les tuiles carambar

Faire fondre les carambars espacés sur une plaque à pâtisserie dans un four à 180° environ 8/10 min. A la sortie du four donner un petit coup de rouleau à pâtisserie afin d'affiner les tuiles et détailler immédiatement avec un emporte-pièce. Laisser refroidir puis réserver les disques de carambar.

Le montage

Garnir les sphères de mousse au chocolat à l'aide de la poche, en intercalant 3 tuiles de carambar et en prenant soin de saupoudrer de praliné. Refermer avec la 2^{ème} demi-sphère. Réserver au frais.



Astuce du Chef :

- **Version restaurant** : Servir une sauce caramel beurre salée chaude que l'on versera sur la sphère afin de la faire fondre.
- **Version enfant** : Servir dans une demi sphère, et décorer le dessus en piquant des mikados, des kit kat balls et saupoudrer le tout de cacao.

Choco Choux

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 0 min
Difficulté : facile



INGRÉDIENTS :

Pour 15 portions

- 15 choux prêts à garnir
- 1 L d'Appareil à Mousse au chocolat Président Professionnel
- 80 g de praliné
- 80 g de chocolat amer
- 80 g de pailleté feuilletine
- 20 g de cacao amer

PROGRESSION :

Ouvrir la brique, verser dans le bol du batteur.

Mélanger au fouet 4 min vitesse moyenne. Débarrasser dans une poche et réserver au frais.

Au bain marie, faire chauffer le chocolat avec le praliné. Une fois bien fondu, retirer du feu et ajouter le pailleté feuilletine. Etaler finement et laisser prendre au froid. Découper à l'aide d'un emporte-pièce de la taille intérieure du chou.

Ouvrir les choux, glisser un disque de choco-praliné pailleté, compléter avec la mousse chocolat à l'aide d'une poche à douille cannelée. Fermer avec le couvercle du chou et saupoudrer de cacao amer.



Astuce du Chef :

- **Version alternative** : Cette recette peut également être présentée en éclair ou en religieuse avec un gros chou mousse chocolat et un petit chou garni avec un des appareils à crème brûlée Président Professionnel : Caramel, Pistache ou Citron
- **Version snacking** : Garnir des petits choux de mousse chocolat et les empiler sur un pic à brochette. Servir avec une pipette de sauce caramel ou de coulis framboise.

Café Gourmand

Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 8 min
Difficulté : facile



INGRÉDIENTS :

Pour 16 portions

Le cigare moka choc

- 0,5 L d'Appareil à Mousse au chocolat Président Professionnel
- 15 g de café lyophilisé
- 75 g de lait
- 4 feuilles de brick
- Beurre

La truffe Bailey's

- 0,5 L d'Appareil à Mousse au chocolat Président Professionnel
- 100 g de beurre doux
- 2,5 cl de Bailey's
- 120 g de noisettes concassées torréfiées
- 50 g de cacao amer

Macaron

- 32 coques macarons
- 0,5 L d'Appareil à Mousse au chocolat Président Professionnel



PROGRESSION :

Le cigare

Faire chauffer le lait afin de dissoudre le café. Laisser refroidir. Verser l'Appareil à Mousse au chocolat Président Professionnel dans la cuve du batteur, ajouter le lait infusé et mélanger au fouet 1 min petite vitesse, puis 3,30 min vitesse moyenne. Réserver dans une poche à douille. Les cigares : découper des bandes rectangles dans la feuille de brick, bien beurrer de chaque côté, et enrouler sur un tube à roulés au fromage. Cuire dans un four à 180° pendant environ 8 min. A la sortie du four, retirer du tube.

La truffe Bailey's

Verser l'Appareil à Mousse au chocolat Président Professionnel dans la cuve du batteur, ajouter le Bailey's et le beurre pommade. Mélanger au fouet 1 min petite vitesse, puis 3,30 min vitesse moyenne. Ajouter délicatement les noisettes. Débarrasser dans une poche, et réaliser des petites pointes de mousse chocolat sur une plaque et réserver au frais afin de faire durcir légèrement. Façonner entre les mains et rouler dans le cacao.

Les macarons

Verser l'Appareil à Mousse au chocolat Président Professionnel dans la cuve du batteur et mélanger au fouet 4 min vitesse moyenne. Réserver dans une poche à douille. Déposer une noisette de mousse sur une coque macaron et coller la deuxième.



Astuce du Chef :

- **Version assiette** : Réaliser un cigare plus gros, le garnir de mousse et le servir sur un carpaccio d'oranges.
- **Version fruitée** : En été, ajouter une framboise fraîche au centre du macaron et compléter de mousse. En hiver, remplacer par un coulis.

Mousse Chocolat Coco

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 0 min
Difficulté : très facile



INGRÉDIENTS :

Pour 10 personnes

- 1 L d'Appareil à Mousse au chocolat Président Professionnel
- 100 g de crème coco
- 120 g de noix de coco râpée

PROGRESSION :

Ouvrir la brique, verser dans le bol du batteur, ajouter la crème de coco.

Mélanger au fouet 1 min petite vitesse, puis 3,30 min vitesse moyenne.

Faire torréfier la noix de coco sous un grill.

A l'aide d'une poche à douille cannelée, garnir les coupes ou verrines et saupoudrer de noix de coco torréfiée.



Astuce du Chef :

- **Version 100% exotique** : Présenter la mousse dans des demi noix de coco.
- **Version snacking** : Garnir des petits choux avec la mousse coco et saupoudrer de noix de coco torréfiée.
- **Version amandes** : remplacer le lait de coco par du lait d'amande et saupoudrer d'amandes effilées torréfiées.

Poire Belle Hélène

Temps de préparation : 10 min
 Temps de cuisson : 0 min
 Difficulté : facile



INGRÉDIENTS :

Pour 16 portions

- 1 L d'Appareil à Mousse au chocolat Président Professionnel
- 150 g de lait
- 4 poires pochées au sirop
- 75 g de brisures de spéculoos
- Décors en chocolat

PROGRESSION :

Ouvrir la brique, verser dans un cul de poule, ajouter le lait et bien mélanger.

Verser dans le siphon, percuter les 2 cartouches de gaz et réserver au frais.

Détailler les poires en petits cubes, et déposer dans le fond des verrines.

Compléter avec les brisures de spéculoos.

Terminer les verrines avec une belle volute de mousse chocolat.



Astuce du Chef :

- **Version aspic** : Récupérer le jus des poires, le relever avec de la badiane, de la cardamome ou du poivre sauvage, coller légèrement à la gélatine, et verser dans les verrines sur les cubes de poire. Puis poursuivre le montage comme ci-dessus.
- **Version restaurant** : Pocher la poire entière, la creuser et la garnir de brisures de spéculoos et de mousse chocolat.
- **Version été** : remplacer les fruits par une boule de glace à la poire, ajouter le spéculoos et terminer par une volute de mousse chocolat.

Inspiration Forêt noire

Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 30 min
Difficulté : moyenne



INGRÉDIENTS :

Pour 8 portions

- 1 L d'Appareil à Mousse au Chocolat Président Professionnel
- 5 cl de kirsch

Le biscuit chocolat

- 200 g de farine
- 20 g de féculé pomme de terre
- 20 g cacao
- 100 g de cassonade
- 4 œufs
- 50 g de beurre

Finition

- 250 g de griottes ou amarena
- 200 g de copeaux chocolat
- 2 dl de crème liquide

PROGRESSION :

Le biscuit chocolat

Tamiser la farine, la féculé et le cacao ensemble. Monter les blancs en neige en incorporant progressivement le sucre. Incorporer les jaunes d'œufs, les poudres et finir avec le beurre fondu. Verser dans un moule à génoise beurré et cuire dans un four à 180° environ 30 min. Démouler et laisser refroidir sur grille.

La mousse chocolat

ouvrir la brique, détendre avec le kirsch, verser dans le bol du batteur. Mélanger au fouet 1 min petite vitesse, puis 3,30 min vitesse moyenne. Debarasser dans une poche.

La crème fouettée

Fouetter la crème, débarrasser dans une poche, et déposer des points de crème sur le gâteau.

Le montage

Couper le biscuit au 2/3, emporte-piécier le centre du dernier tier pour former une couronne. Reposer la couronne sur le reste du biscuit et imbiber avec le sirop des griottes.

Finition

Au centre du biscuit pocher la mousse au chocolat, et la crème fouettée. Sur chaque point de crème, déposer une griotte. Puis parsemer de copeaux de chocolat.



Astuce du Chef :

- **Version estivale** : Remplacer les griottes par des fruits de saison : framboise, cassis, groseilles...
- **Version verrine** : Découper des petits cubes de biscuit imbibés, les déposer au fond de la verrine, ajouter la crème fouettée puis les griottes et couvrir de mousse au chocolat.

Tarte cacao Choc agrume

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 35 min
Difficulté : facile

INGRÉDIENTS :

Pour 10 personnes

- 1 L d'Appareil à Mousse au Chocolat Président Professionnel

Pâte sablée cacao

- 225 g farine
- 25 g cacao amer
- 125 g beurre demi-sel
- 70 g de sucre semoule ou glace
- 1 jaune d'œuf
- 5 cl d'eau ou lait
- 1 orange non traitée

Finition

- Poivre Timut
- 1 orange non traitée

PROGRESSION :

La pâte sablée (à réaliser de préférence la veille)

Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre et détendre avec l'eau ou le lait. Dans un autre saladier, mélanger le beurre ramolli avec la farine, le cacao et le zeste de l'orange, et sabler. Incorporer rapidement le premier mélange sans trop donner de corps à la pâte. Rouler en boule, filmer et réserver au frais.

La tarte

Abaisser la pâte, foncer un cercle, et cuire à blanc dans un four à 170° environ 30/40 min.

La mousse au chocolat

Ouvrir la brique d'Appareil à Mousse au Chocolat Président Professionnel, verser dans une casserole et faire chauffer à feu moyen en remuant avec une spatule jusqu'à frémissement : l'appareil doit être bien lisse, bien liquide.

Garnir le fond de tarte sans laisser tiédir et laisser prendre au froid.

Finition

Donner quelques tours de moulin de poivre Timut et des zestes d'oranges sur la tarte.



Astuce du Chef :

• **Version orangettes** : Juste avant de garnir le fond de tarte avec l'appareil chocolat, napper le fond de tarte avec une marmelade orange.

• **Version after eight** : Faire bouillir des feuilles de menthe dans de l'eau pendant 30 min. Récupérer le jus, ajouter de l'agar agar et le monter à ébullition pendant 3 min. Laisser prendre au froid et garnir le fond de la tarte avant d'ajouter l'appareil chocolat.

Entremet Entre-choc

Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 0 min
Difficulté : moyenne



INGRÉDIENTS :

Pour 16 portions

Insert

- 0,5 L d'Appareil à Mousse au Chocolat Président Professionnel
- 0,15 g cacahuètes salées
- 0,15 g de sauce caramel beurre salé

Entremet

- 1 L d'Appareil à Mousse au Chocolat Président Professionnel

Montage

- 2 plaques de biscuit dacquoise ou génoise

Finition

- 0,5 L d'Appareil à Mousse au Chocolat Président Professionnel
- 100 g de beurre doux Professionnel

PROGRESSION :

L'insert chocolat

Faire chauffer 0.5 L d'Appareil à Mousse au Chocolat Président Professionnel. Couler dans des cercles de 5 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur, laisser prendre au froid négatif. Démouler, enrober de sauce caramel et rouler dans les cacahuètes concassées. Réserver au froid négatif.

La mousse chocolat

Verser le reste de la brique dans le bol du batteur. Mélanger au fouet 4 min vitesse moyenne.

Le montage

Verser la mousse au chocolat dans des moules demi-sphère. A mi-hauteur, déposer l'insert mousse chocolat et compléter avec la mousse. Déposer un disque de biscuit dacquoise. Réserver en chambre froide négative.

Finition

Préparer le glaçage : faire chauffer l'Appareil à Mousse au Chocolat Président Professionnel, incorporer le beurre.

Démouler les entremets et glacer.

Placer quelques minutes en cellule de refroidissement afin de figer rapidement le glaçage. Ensuite réserver au froid positif.



Astuce du Chef :

• **Version festive :** Réaliser l'insert chocolat dans un moule cylindrique et procéder au montage dans un moule gouttière démontable pour présenter ce dessert en buche.

• **Version marché du jour :** Faites varier l'aromatisation du l'insert en fonction des saisons : orange et Grand Marnier pour l'automne, citron pour l'été, marron glacé pour l'hiver, verveine citronnée pour le printemps...



Plus d'idées recettes sur :
www.president-professionnel.fr

Rejoignez-nous sur facebook :
 [chefspresidentprofessionnel](https://www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel)



Découvrez la gamme des préparations pour desserts Président Professionnel



De l'école aux étoiles,
Président Professionnel accompagne les chefs