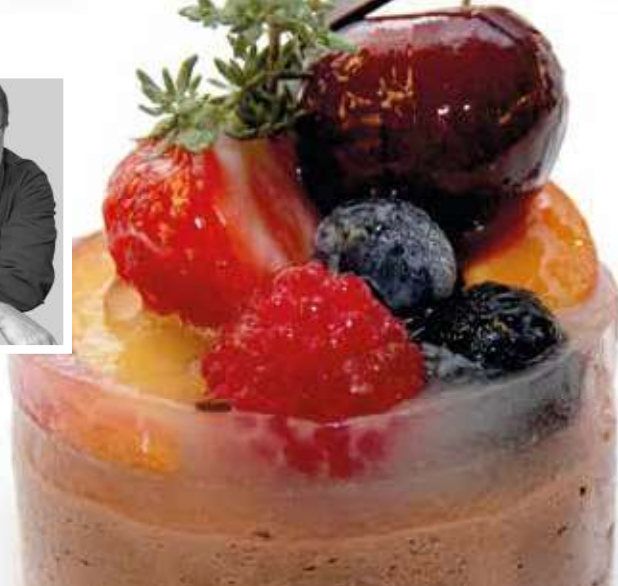




ANTOINE PINTO



DESSERT

DESSERT

## Mousse chocolat noir et aspic de fruits

Ingrédients pour 25 pièces

- Fruits de saison lavés et égouttés
- Cubes d'abricots de 1x1 cm d'abricots frais

- Amandes effilées

### Biscuit

- 75g de beurre
- 25g de miel
- 50g d'abricots frais
- 100g de poudre d'amande
- 100g de cassonade blonde
- 5g de poudre à lever
- 50g de farine
- 25g de Maïzena
- 12,5g de cacao
- 2 blancs d'œufs montés en neige
- 2 jaunes d'œufs
- 7,5g de sucre cristallisé
- Essence d'amande amère

### Mousse chocolat

- 125g de sucre cristallisé
- 25g d'eau
- 300g de chocolat noir 65%
- 5 jaunes d'œufs
- 50cl de crème fraîche 40%MG

### Aspic

- 250g de purée de pêche passée au chinois
- 100g de sucre cristallisé
- ½ gousse de vanille
- 10 feuilles de gélatine
- 50cl de vin blanc

### Préparation du biscuit

Faire fondre le beurre, ajouter le miel et les abricots frais, cuire jusqu'à ce que les abricots soit bien tendres et mixer. Réserver. Mélanger la poudre d'amande, la cassonade et la poudre à lever et ajouter ce mélange à l'appareil. Tamiser la farine, la Maïzena et le cacao et ajouter la moitié à l'appareil. Mélanger les blancs en neige, les jaunes d'œufs, le sucre et deux gouttes d'essence d'amande amère. Incorporer la moitié de ce mélange au mélange abricot. Ajouter ensuite le reste du mélange de farine et le mélange restant d'œufs. Enfin répartir le mélange sur une plaque allant au four et la parsemer des cubes d'abricots et des amandes effilées, cuire à 200°C pendant environ 8 minutes. Laisser refroidir.

### Préparation de la mousse

Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Pendant ce temps battre les jaunes d'œufs, ajouter le sucre encore chaud en filet sans cesser de battre jusqu'à refroidissement (35°C). Réserver. C'est votre pâte à bombe. Battre la crème jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée pas trop ferme. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Incorporer la moitié de la crème fouettée au chocolat fondu et mélanger. Ajouter délicatement la moitié de la pâte à bombe, incorporer ensuite le restant de crème fouettée et de la pâte à bombe et mélanger délicatement jusqu'à une consistance homogène. Réserver à température ambiante.

### Préparation de l'aspic

Cuire le vin avec le sucre et la vanille, réduire à 1/3. Ajouter les feuilles de gélatine que vous aurez préalablement trempées dans de l'eau froide et la purée de pêche. Laisser refroidir au frigo.

## Mousse van pure chocolade en vruchtenaspic

Ingrediënten voor 25 stuks

- Seizoenfruit, gewassen en uitgelekt

### Chocolademousse

- 125 g kristalsuiker
- 25 g water
- 300 g pure chocolade 65 %
- 5 eidooiers
- 50 cl vloeibare room 40% VG

### Cake

- 75 g boter
- 25 g honing
- 50 g verse abrikozen
- 100 g amandelpoeder
- 100 g blonde cassonade
- 5 g gistpoeder
- 50 g bloem
- 25 g maïzena
- 12,5 g cacao
- 2 stijfgeklopte eiwitten
- 2 eidooiers
- 7,5 g kristalsuiker
- Bitter amandelextract
- Verse abrikozen in blokjes van 1x1 cm gesneden
- Amandelschilfers

### Aspic

- 250 g gezeefde perzikpuree
- 100 g kristalsuiker
- ½ vanillestokje
- 10 gelatineblaadjes
- 50 cl witte wijn

### Bereiding van de cake

Smelt de boter, voeg de honing en de verse abrikozen toe, en laat dit koken tot de abrikozen zacht zijn. Mix en zet aan de kant. Meng het amandelpoeder door de cassonade en het gistpoeder, en doe dit mengsel bij de abrikozenbereiding. Zeef de bloem, de maïzena en de cacao, en voeg de helft bij de abrikozenbereiding. Meng de opgeklopte eiwitten met de eidooiers, de suiker en twee scheutjes bitter amandelextract. Voeg de helft van dit mengsel bij de abrikozenbereiding. Voeg dan de rest van de bloemengeling en de rest van de eimengeling toe. Giet de bereiding op een bakplaat en bestrooi dit met abrikozenblokjes en amandelschilfers. Zet acht minuten in de oven op 200 °C. Laat afkoelen.

### Bereiding van de mousse

Verwarm de suiker en het water tot 121 °C. Klop intussen de eidooiers los, voeg de nog warme suiker geleidelijk al roerend toe tot het mengsel is afgekoeld (35 °C). Zet aan de kant. Dit is uw 'pâte à bombe'. Klop de room op tot een niet al te stijve slagroom. Smelt de chocolade au bain-marie. Roer de helft van de slagroom door de gesmolten chocolade. Voeg voorzichtig de helft van de 'pâte à bombe' toe, dan de rest van de slagroom en de rest van de 'pâte à bombe'. Meng alles voorzichtig tot een glad geheel. Bewaar bij kamertemperatuur.

### Bereiding van de aspic

Laat de wijn samen met de suiker en de vanille tot 1/3 inkoken. Week de gelatineblaadjes in koud water en voeg die samen met de perzikpuree bij het wijnmengsel. Laat afkoelen in de koelkast.