

ANNEMIE VAN TRIMPONT CHEF-PÂTISSIER CHEZ BELGOCATERING

# MOUSSE DE GRENADE AU THÉ SAMBA ET FRAMBOISES

.17



ANNEMIE VAN TRIMPONT

“Les chocolats d’origine de Callebaut sont une incroyable source d’inspiration. Le Grenade par exemple a un goût subtil de chocolat avec des touches d’hibiscus et de framboise. Ce qui me conduit au thé samba, qui développe également des notes acidulées de fruits rouges. Arriver à de telles associations est un véritable cadeau pour un chef.”



CALLEBAUT  
FINEST BELGIAN  
CHOCOLATE

## MOUSSE DE GRENADE AU THÉ SAMBA ET FRAMBOISES



POUR 50 PORTIONS

**MOUSSE AU CHOCOLAT GRENADE**

2 L de crème 40 %

Monter aux  $\frac{3}{4}$ .700 g de chocolat noir **Callebaut Callets™ Origine Grenade**70 g de beurre de cacao en poudre **Callebaut Mycryo® NCB-HD706**

Faire fondre au bain-marie.

20 jaunes d'œufs (400 g)

Monter à froid.

300 g de sucre

Incorporer le chocolat et mélanger soigneusement. Battre avec la crème.

20 blancs d'œufs (600 g)

340 g de sucre

Monter et incorporer au mélange au chocolat.

**THÉ SAMBA**

350 g d'eau

100 g de sucre

Porter à ébullition et laisser réduire.

25 g de thé samba

Laisser infuser 10 minutes.

Un peu de jus de citron

Ajouter et chinoiser le tout.

**MERINGUE ITALIENNE DE BASE**

50 g d'eau

200 g de sucre

Porter à 118 °C.

140 g de blancs d'œufs

80 g de sucre

Monter. Verser le sucre bouillant en mince filet sur la meringue.

Battre jusqu'à refroidissement complet.

**CRÈME AUX FRAMBOISES ET SAMBA**

20 g de thé samba

50 g de sucre

7 g de maïzena

200 g de purée de fruits rouges (framboises)

Travailler en crème pâtissière.

70 g de beurre de cacao en poudre **Callebaut Mycryo® NCB-HD706**

Ajouter et laisser refroidir à 30 °C.

500 g de crème montée (épaisse mais encore fluide)

Ajouter.

200 g de meringue italienne

Ajouter.

**FINITION ET PRÉSENTATION**

Répartir la mousse dans des verres et la garnir de crème aux framboises et samba.

**EPICÉ ET FRUITÉ:****Callebaut Origine Grenade • 60 %**

- goût subtil de chocolat
- notes d'hibiscus et de framboise
- une petite quantité suffit pour apporter saveur et finesse
- code de commande: **GRENADE**
- conditionnement: sac de 2,5 kg Callets™

**POUR DES CRÈMES AUX FRUITS ET MOUSSES, PURES ET NATURELLES:****Callebaut Mycryo®**

- 100 % pur beurre de cacao en poudre
- pour une structure homogène et consistante
- conserve la saveur et la couleur naturelles
- code de commande: **NCB-HD706**
- conditionnement: boîte de 600 g