

max

[Lire le magazine](#)

[La boutique](#)

[Maison](#) • [Mode & Beauté](#) • [On bouge](#) • [Restos](#) • [Vie Quotidienne](#) • [Psycho](#) • [People](#) • [Concours](#)

La recette de la mousse au chocolat de Pierre Hermé et Linda Vongdara



Lire le magazine de la semaine

MAX MAGAZINE

BONS PLANS SHOPPING



ce PC HP 14 pouces ultra est affiché à moins de 500 € sur Coolblue



Voulez-vous être tenu informé des dernières actualités de 'Max' ?

[Non Merci !](#)

[Autoriser](#)

Dans son ouvrage "Pâtisserie végétale", Pierre Hermé revisite des grands classiques de la pâtisserie en version végétale. Voici celle de la

mousse au chocolat,
avec la collaboration
de Linda Vongdara.

Partager [f](#) [t](#) [p](#) [in](#)

■ Ingrédients :

Éclats de chocolat à la fleur
de sel :

-200 g de chocolat noir
(Satialia noir 62 % de cacao
Valrhona®) -3,6 g de fleur de
sel de Guérande

Mousse au chocolat :

-400 g de boisson d'avoine
-125 g de boisson de soja à
la vanille - 15 g de Maïzena
-180 g de margarine -60 g de
yumgo blanc liquide (ou 95 g
d'aquafaba) -40 g de sucre
de canne blond -300 g de
chocolat noir (Satialia noir 62
% de cacao Valrhona®) -1 g
de fleur de sel de Guérande

■ Préparation :

Pour les éclats de chocolat à
la fleur de sel, écrasez
finement les cristaux de fleur
de sel au rouleau, puis
tamisez-les à l'aide d'un
tamis moyen/fin. Réservez
les cristaux les plus fins.

Tempérez d'abord le
chocolat pour le garder
brillant, onctueux et stable.
Hachez-le au couteau-scie,
puis faites-le fondre dans

🕒 **DERNIERS ARTICLES**

une jatte posée dans une casserole au bain-marie. Remuez-le délicatement avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il atteigne 50/55 °C.

Retirez alors le chocolat du bain-marie. Placez la jatte dans une seconde jatte remplie d'eau avec 4 ou 5 glaçons. Remuez de temps à autre le chocolat fondu car il va commencer à figer sur les côtés de la jatte.

Dès qu'il atteint la température de 27/28 °C, remettez la jatte dans la casserole au bain-marie tout en surveillant de très près la température qui doit se situer entre 31 °C et 32 °C.

Le chocolat est maintenant tempéré. Incorporez-y la fleur de sel écrasée. Sur une feuille de plastique, étalez finement le chocolat à la fleur de sel tempéré sur une épaisseur d'environ 1 cm. Dessus, posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant.

Glissez au réfrigérateur pendant 1 heure minimum. Concassez grossièrement les plaques de chocolat à la fl



Ce nouveau burger de Quick en édition limitée est aussi étonnant qu'alléchant

PARTENAIRES



Bien manger à Rochenaut: nos 5 adresses

La tendance de la pâtisserie dorée : comment l'adopter ?

eur de sel en morceaux de 5 à 7 cm pour le décor.
Réservez dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Pour la mousse au chocolat, dans une casserole, portez à ébullition les boissons végétales et la Maïzena. Émulsionnez le mélange chaud à l'aide d'un mixeur plongeant, ajoutez le chocolat noir, mélangez, puis ajoutez la margarine et mixez à nouveau afin d'obtenir une ganache.

Inscrivez-vous à
notre Newsletter
et ne manquez
pas les bons
plans de Max !

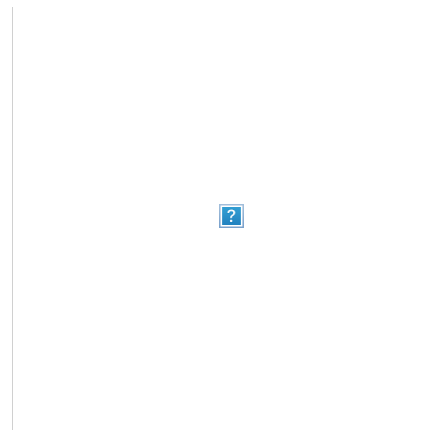
Entrez votre adresse e-mail

JE
M'!



Refroidissez à 35 °C.
Fouettez le yumgo blanc avec le sucre de canne blond en le versant progressivement. Incorporez la préparation yumgo et sucre progressivement dans la ganache au chocolat et ajoutez la fleur de sel.

Versez le mélange dans les contenants et laissez



max Max
Suivre la Page 3,6 K followers

max Max
il y a 2 heures

Une étude vient de mettre en lumière un lien entre le fait d'avoir un chat chez soi et la santé mentale.



MAX.SUDINFO.BE
Avoir un chat pourrait être da...
Une étude vient de mettre en lumièr...

J'aime Commenter Partager

📺 **LES VIDÉOS DE MAX**

refroidir au réfrigérateur. Au moment de la dégustation, cassez un éclat de chocolat à la fleur de sel et plantez-le dans la mousse au chocolat.



Votre horoscope du samedi 30 décembre 2023 : amour, argent, travail, santé...

vous recommande

Max vous recommande



Apéro : deux recettes de cheffe pour épater vos invités	Recette : découvrez le super bowl sain de l'automne	Cuisine : Jennifer Garner dévoile sa recette de boulettes de viande à la sauce tomate
---	--	---

Contenus Sponsorisés



SCIENCE-
ACTUALITE.COM - PUBLICITÉ

Un expert supplie aux françaises d...



Couple :
qu'est-ce que le « Future...



PORTAIL DE
COMPARAISON - PUBLICITÉ

Combien coûte un monte-escalier ?...



SANTÉ ACTUELLE - PUBLICITÉ

Prostate gonflée :
"Pratiquez...



Rapports sexuels :
c'est q...



VOICI - PUBLICITÉ

Gabriel Attal : son ex...



OH! M YMAG - PUBLICITÉ

Découvrez Sahteene Sednao...

De la rue aux étoiles : Yazid Ichemrahen, le pâtissier star dont tout le monde parle

Ces passeports sont considérés comme les plus puissants au monde

Cet accessoire inattendu que l'on sort par grand froid fait

débat



SCIENCE
ARTICULA
TIONS - P
UBLICITÉ

Mal au genou
après 50 an...



SCIENCE-A
CTUALITE.
COM - PUB
LICITÉ

Rides après 50
ans ? Essaye...

MAX

Cet aliment
est le plus...

Ces destinations
européennes à voir
absolument en 2024

PUREPEOP
LE - PUBLIC
ITÉ

Les salaires de
dingue de la
famille Kretz...

VOICI - PUB
LICITÉ

Charlène de
Monaco vole la
vedette lors ...

CONTENUS SPONSORISÉS

Qu'est-ce que le "veganuary" ? Le challenge qui veut populariser l'alimentation

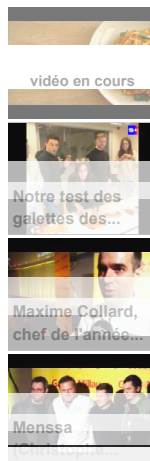
SCIENCE-ACTUALITE.COM

Un expert supplie aux françaises de
"combler" leurs rides avec cette
astuce (c'est génial)



SUR LE MÊME SUJET

L'âge à partir duquel on a
moins envie de faire l'amour



🕒 A PROPOS DE MAX

Max, complice au quotidien. Votre magazine lifestyle à découvrir chaque samedi dans les journaux du Groupe Sudmedia et tous les jours sur son site web

[Protection de la vie privée](#)
[Politique de cookies](#)
[Gérer les cookies](#)

🕒 NOS SERVICES

[Contactez Max](#)
[Concours](#)
[Horoscope](#)
[Météo](#)
[info Trafic](#)
[Emploi - Références Régions](#)
[Auto - Gocar.be](#)
[Nécrologie](#)
[Club Avantages Abonnés](#)
[JDE](#)
[Shopping](#)
[Bons plans](#)
[Guide d'achat](#)
[Codes promos](#)
[Comparateur](#)
[Boutique](#)

🕒 ÉDITIONS DIGITALES

© ROSSEL & CIE - 2024



VERS LE
HAUT