

Cœur de Mousse à partager By Cath

Cooking By Cath

Un cœur de mousse à la vanille à partager pour la St Valentin.

La moitié de la dose de mousse est suffisante pour garnir le cœur. A vous de voir si vous préférez diviser les quantités par deux ou faire des coupelles de mousse avec le surplus pour une dégustation ultérieure.

Plusieurs vidéos explicatives sont disponibles pour :

Réaliser le gabarit « cœur » à partir d'une bouteille de Badoit :

https://youtube.com/shorts/iT_rKxjHloc

Réaliser un socle de présentation pour le cœur :

<https://youtu.be/CxFGCDEnQCE>

Réaliser le montage du Cœur de mousse à partager :

<https://youtu.be/wjNk4DBexos>

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !

 **Catégorie :** DESSERTS  **Cuisine :** Recette au COMPANION

 **Nombre :** 2 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [BATTEUR](#)
- [FOUET A DOUBLE ROTATION](#) (ou à défaut le batteur)
- [Ruban rhodoïd](#) (si réalisation du cœur de mousse à partager)

INGREDIENTS

Mousse vanille (Seule la moitié de la dose est nécessaire pour garnir le cœur)

- 2 jaunes d'œufs
- 250 g [mascarpone](#)
- 60 g [cassonade](#)
- 1 sachet [sucre vanillé](#)
- 20 cl [crème entière liquide](#) (mini 30% matières grasses)

Montage du cœur de mousse

- 1 paquet [gaufrettes roulées au chocolat](#)

Déco (facultatif)

- [Perles de chocolat croustillantes](#)
- Mini meringues

PRÉPARATION

Pré requis

1. A réaliser au préalable, le gabarit du cœur à partager : [cf. vidéo](#)
https://youtube.com/shorts/iT_rKxjHloc
2. Si vous préférez réaliser 2 cœurs individuels, je vous explique également comment réaliser le gabarit en vidéo
https://youtube.com/shorts/Zxi3z_HgytI
3. A réaliser au préalable, le socle en carton : [cf. vidéo](#)




Préparation
1 h


Pause
4 h

<https://youtu.be/CxFGCDEnQCE>

- Sortir le mascarpone du frigo au moins 30 minutes avant de débiter la recette pour qu'il soit plus souple à travailler.

Étape 1

- Mettre la crème liquide et le **fouet à double rotation** au congélateur pendant 10 minutes.
- Installer le batteur dans la cuve du robot.
- Clarifier les œufs**. Mettre les jaunes dans la cuve du robot.
- Ajouter la cassonade et le sucre vanillé.
- Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 6 pendant 1 minute.

Étape 2

- Ajouter le mascarpone dans la cuve.
- Fermer le couvercle et relancer le robot à la vitesse 6 pendant 1 minute.

Étape 3

- Vider la préparation dans un saladier et réserver.
- Laver la cuve puis la rincer à l'eau très froide pour la refroidir rapidement, l'inox étant bon conducteur.

Étape 4

- Sortir le **fouet à double rotation** du congélateur et essuyer toute éventuelle trace de givre.
- Installer le fouet dans la cuve du robot.
- Ajouter la crème liquide.
- Fermer le couvercle, **ôter le bouchon** et monter la crème en chantilly bien ferme.
- Pour cela, lancer le robot à la vitesse 5, sans saisir de durée.
- Au bout de 30 secondes, sans arrêter le robot, augmenter la vitesse à 6.
- Au bout d'une minutes, passer à la vitesse 7.
- A 1 minute et 30 secondes, augmenter la vitesse à 8
- Au bout de 2 minutes, commencer à surveiller votre chantilly et stopper le robot dès que celle-ci a atteint la consistance voulue, c'est-à-dire une chantilly bien ferme (3mn à 3 mn 30 en moyenne)

- Si vous n'avez pas le **fouet à double rotation**, procédez de la même façon avec le batteur mais augmenter la vitesse jusqu'à 9. La durée sera plus longue : 3 mn 30 à 5 minutes en moyenne

Étape 5

- A l'aide d'une **maryse** incorporer délicatement la chantilly au mélange œufs mascarpone.

Étape 6

- N'hésitez pas à visualiser **la vidéo du montage**
- Garnir le pourtour intérieur du gabarit « cœur » de **papier rhodoïd** en veillant à ce que celui-ci soit légèrement plus haut que le gabarit.
- Couper quelques gaufrettes roulées au cacao à 1/2 cm en dessous de hauteur du gabarit de façon à pouvoir les recouvrir de mousse (**cf. vidéo de montage du Cœur de mousse à partager**)

Utiliser un couteau scie bien aiguisé et couper délicatement pour ne pas éclater les gaufrettes.

- Garnir le pourtour du cœur avec les morceaux de gaufrettes ainsi découpées.
- Garnir le fond avec les gaufrettes restantes de façon à recouvrir toute la surface. Ajouter les miettes de gaufrettes pour boucher les trous éventuels.



- Garnir le cœur de mousse vanille à l'aide d'une **spatule à pâtisserie**, en poussant la mousse vers les bords pour bien plaquer les gaufrettes contre la paroi.

