

Gâteau mousse chocolat framboise

Portions : 12-16

Note de BM: J'ai préféré faire un gâteau mousse de 8 po. + 2 petites verrines de mousse supplémentaires (au lieu d'un gâteau de 9 po.).

Ingrédients:

Brownie

3/4 tasse (105 g) de farine tout usage
2/3 tasse (60 g) non sucré de cacao en poudre
1/2 cuil. à thé de sel
1/2 cuil. à thé de poudre à pâte
1/2 tasse (125 g) de beurre non salé
1 tasse + 2 cuil. à table (225 g) de sucre granulé
2 gros œufs, à t° ambiante
2 cuil. à thé d'extrait de vanille

Mousse au chocolat

9 oz de chocolat mi-sucré, haché finement
1³/₄ tasse (187 g) de crème 35 % (divisée)
Pincée de sel
2 cuil. à thé de gélatine neutre (Knox)
2 cuil. à table (30 g) d'eau

Mousse aux framboises

1¹/₂ tasses de framboises fraîches
9 oz (270 g) de chocolat blanc, haché finement (moi, pastilles choco. blanc, à fondre)
1¹/₂ tasse (375 g) de crème 35 % (divisée)
Pincée de sel
2 cuil. à thé de gélatine neutre (Knox)
2 cuil. à table (30 g) d'eau
Colorant alimentaire rose (facultatif, moi, mini-mini goutte)

Mousse à la vanille

9 oz (270 g) de chocolat blanc, haché finement (moi, pastilles choco. blanc, à fondre)
1¹/₂ tasse (375 g) de crème 35 % (divisée)
~~4 cuil. à table de miel~~
Pincée de sel
2 cuil. à thé de gélatine neutre (Knox)
2 cuil. à table (30 g) d'eau
2 cuil. à thé pâte de gousse de vanille (moi, 1 1/2 cuil. à thé d'extrait de vanille, blanche)

Finition (Ganache)

4 oz de chocolat mi-sucré, haché finement
4 oz de crème 35 %
1 casseau de framboises fraîches
Copeaux de chocolat ou d'autres décorations, si désiré

Note de BM: J'ai fait seulement la moitié de la recette pour la ganache

Étapes:

Brownie

Préchauffer le four à 350 °F.

Mettre un papier parchemin au fond d'un moule à gâteaux de 9 po. ~~Pulvériser les parois d'enduit anti-adhésif.~~ (Note de BM: J'ai fais remonter le papier parchemin jusqu'à 2 po. de hauteur du moule au lieu de mettre de l'enduit anti-adhésif)

Dans un petit bol, fouetter ensemble la farine, le cacao en poudre, le sel et la poudre à pâte. Mettre de côté.

Dans une casserole moyenne à feu moyen-doux, faire fondre le beurre en remuant occasionnellement pendant que le beurre fond. Ajouter le sucre et remuer jusqu'à ce qu'il fonde. Ne pas laisser bouillir le mélange.

Retirer la casserole du feu et laisser refroidir jusqu'à tiède.. Une fois refroidi, ajouter les oeufs, un à la fois, en fouettant bien entre chaque addition. Le mélange est granuleux, mais en ajoutant les oeufs, il deviendra brillant et lisse. Ajouter la vanille, puis les ingrédients secs en pliant à l'aide d'une spatule.

Étendre la pâte de brownie dans le moule préparé. Cuire au four à 350 °F pendant environ 22 minutes, (moi, 21 min.) jusqu'à ce qu'un cure-dent, inséré dans le gâteau ressorte avec quelques miettes humides. Refroidir la couche de brownie complètement avant de continuer.

Couches de Mousse

Préparer le moule. Vous avez besoin d'un moule à charnière de 9 pouces avec côtés d'au moins 3 pouces de hauteur. Note de BM: Mon moule était de 8 po. alors j'ai démoulé le brownie et couper les rebord pour obtenir la même dimension.

Recouvrir la paroi intérieure du moule avec une bande de papier acétate de 4 pouces de haut. (Le gâteau est d'environ 4 pouces de hauteur).

Mousse au chocolat

Mélanger le chocolat mi-sucré, 3/4 tasse de crème et le sel dans un bol pour micro-ondes. Chauffer par tranches de 30 secondes, en remuant toutes les 30 secondes, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et le mélange est lisse. Verser dans un grand bol et laisser refroidir à température ambiante, en remuant de temps en temps.

Lorsque le mélange de chocolat est refroidi, préparer la gélatine: Mettre l'eau froide dans un petit bol. Verser la gélatine dessus. Attendre que la gélatine gonfle (environ 5 min.). Chauffer au micro-ondes environ 15 secondes ou jusqu'à ce que la gélatine soit fondue. Fouetter ensemble la gélatine fondue et chocolat.

Fouetter la tasse de crème restante jusqu'à formation de pics fermes. Plier la moitié de la crème fouettée dans le chocolat et une fois qu'il est incorporé, incorporer délicatement dans le reste de la crème fouettée. Étendre uniformément la mousse sur le dessus de la couche de brownie. Réfrigérer le gâteau pendant 25 minutes, jusqu'à ce que la mousse soit suffisamment ferme pour qu'une deuxième couche y soit ajoutée.

Mousse aux framboises

Faire une purée rapide en mélangeant 1/2 tasse de framboises fraîches dans un mélangeur ou robot culinaire. Verser la purée dans une passoire fine pour enlever les graines. Mesurer la purée de framboises pour obtenir 1/4 tasse. (S'il reste de la purée de framboises supplémentaire, l'utiliser pour un autre usage.)

Mélanger le chocolat blanc, 1/2 tasse de crème et le sel dans un bol pour micro-ondes.

Chauffer par tranches de 30 secondes, en remuant toutes les 30 secondes, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et le mélange est lisse. Verser dans un grand bol et laisser refroidir à température ambiante, en remuant de temps en temps.

Lorsque le mélange de chocolat est refroidi, préparer la gélatine: Mettre l'eau froide dans un petit bol. Verser la gélatine dessus. Attendre que la gélatine gonfle (environ 5 min.). Chauffer au micro-ondes environ 15 secondes ou jusqu'à ce que la gélatine soit fondue. Fouetter ensemble la gélatine fondue et chocolat. Ajouter la purée de framboises. Mélanger. Fouetter la tasse de crème restante jusqu'à formation de pics fermes. Plier la moitié de la crème fouettée dans le chocolat et une fois qu'il est incorporé, incorporer délicatement dans le reste de la crème fouettée. Ajouter le colorant rose, si désiré. Ajouter délicatement la tasse restante de framboises fraîches. Étendre uniformément la mousse sur le dessus de la couche de mousse au chocolat.. Réfrigérer le gâteau pendant 25 minutes, jusqu'à ce que la mousse soit suffisamment ferme pour qu'une troisième couche y soit ajoutée.

Mousse à la vanille

Combiner le chocolat blanc avec ~~1/2 tasse de crème 35 %~~ (Note de BM: J'ai mis 1/2 tasse de lait 2 %), ~~le miel~~ et le sel dans un bol pour micro-ondes. Continuer à faire cette couche de la même façon que les deux couches précédentes. À la fin, incorporez la pâte de la gousse de vanille et verser la mousse sur la couche de mousse aux framboises. Réfrigérer au moins 4 heures ou toute une nuit.

Finition

Retirer la bande acétate. Transférer le gâteau un plat de service.

Faire une ganache au chocolat rapide en mettant les morceaux de chocolat dans un petit bol. Chauffer la crème au micro-ondes jusqu'à frémissement. Verser la crème chaude sur le chocolat haché et fouetter doucement jusqu'à ce que le chocolat fonde et que le mélange soit lisse et brillant.

Verser la ganache sur le dessus du gâteau et utiliser une spatule pour déplacer la ganache sur bord et laisser couler sur les parois, également. Ne pas s'inquiéter si le dessus n'est pas lisse, il sera couvert par les framboises. Ajouter les framboises fraîches et copeaux de chocolat sur le dessus du gâteau. Réfrigérer pour faire prendre la ganache.

Note de BM: Faire refroidir légèrement la ganache pour qu'elle soit un peu moins liquide avant de la verser sur le gâteau.

Pour les tranches plus propres, couper le gâteau quand il est bien froid. Utiliser un grand couteau bien aiguisé et le laver fréquemment entre les découpes. Pour un meilleur goût et texture, laisser les tranches de gâteau à reposer à température ambiante pendant 10-15 minutes avant de servir.

Conserver le gâteau mousse, bien emballé, dans le réfrigérateur pendant une semaine.

Source: [Sugarhero!](#)

Par: [Blanc-manger](#)