



Chocolat chantilly

La mousse au chocolat ? C'est de la mousse (de blanc en neige) à laquelle on ajoute du chocolat fondu, lequel est éventuellement assoupli par du beurre, avec du jaune d'œuf. Pourtant on peut faire plus simple, et l'« économie familiale » devrait faire abandonner la classique recette au profit du « chocolat chantilly », puisque, dans ce dernier, on n'utilise pas d'œuf.

L'idée ? On la comprend quand on considère la chaîne qui va du lait à la crème chantilly (on n'utilisera ni lait ni crème dans la recette, mais c'est pour présenter le principe qu'on les évoque) : le lait est une émulsion, au sens étymologique du terme (*emulgere*, en latin, veut dire « traire »), avec de microscopiques gouttes de matière grasse dispersées dans de l'eau. Quand on laisse le lait reposer, la matière grasse monte vers la surface du liquide et forme la crème, qui est une émulsion concentrée. Puis, quand on fouette, on transforme une émulsion en une émulsion foisonnée, le fouet introduisant des bulles d'air dans la crème. Le froid se charge d'assurer la stabilisation du produit, la matière grasse cristallisant autour des bulles d'air.

Généralisons : si nous mettons, dans une casserole, de l'eau et du chocolat, nous obtenons une émulsion de chocolat par chauffage, car le chocolat est fait de 50 pour cent de matière grasse, qui fond et se disperse, et de 50 pour cent de sucre, qui se dissout dans la phase aqueuse. Puis si nous posons la casserole sur des glaçons ou de l'eau froide, alors, en battant, nous obtenons un système tout à fait semblable à de la crème chantilly.

Les proportions pour obtenir le résultat ? Cela varie selon les chocolats, mais on aura une bonne base en considérant qu'il faut 200 grammes d'eau et 250 grammes de chocolat.