

Caroline Gygi

NUAGE FRAMBOISÉ

Mousse Dawa chocolat blanc Caotina •
sablé cacao-noisette • framboise



DAWALICIOUS 2026

NUAGE FRAMBOISÉ

Mousse au chocolat blanc Caotina • sablé cacao-noisette • framboise

Une création gourmande et délicate où la douceur aérienne de la mousse au chocolat blanc Caotina rencontre l'acidité de la framboise, sublimée par les notes d'agrumes du Grand Marnier et l'intensité du cacao. Un jeu de textures entre le sablé cacao-noisette, les fruits frais et le nuage de la mousse, pensé comme un équilibre entre douceur, fraîcheur et gourmandise.



Mousse chocolat blanc Caotina:

- 80 g préparation Dawa Mousse chocolat blanc Caotina
- 125 g lait entier
- 125 g crème entière
- Zeste de 1/2 citron vert
- 1/2 c. à c. vanille
- 1 pincée de fleur de sel

Sablé cacao-noisette:

- 50 g farine
- 20 g poudre de noisette
- 15 g cacao non-sucré
- 25 g sucre glace
- 30 g beurre
- 25 g oeuf battu
- 1 pincée de fleur de sel

Coulis de framboise

- 150 g framboises
- 20 g sucre glace
- 10 g Grand Marnier

Décor

- 8 Framboise fraîches
- 20 g noisettes torréfiées concassées
- Micro-pousses
- Feuilles d'or

Préparation

Mousse :

Verser le lait et la crème froide dans un saladier. Ajouter la poudre Dawa Mousse Chocolat Blanc Caotina et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Fouetter 3 à 5 min à vitesse rapide. Répartir dans des verrines et réserver au frais pendant environ 4 h.

Sablé cacao-noisette :

Mélanger la farine, la poudre de noisette, le cacao, le sucre glace et la fleur de sel. Sabler avec le beurre froid, puis incorporer l'œuf sans travailler excessivement la pâte. Filmer et réserver 30 min au réfrigérateur.

Abaissier à 3 mm, détailler 4 rectangles réguliers et cuire à 165 °C chaleur tournante pendant 10 à 12 min.

Coulis de framboise :

Mixer les framboises avec le sucre glace. Passer au tamis afin d'obtenir un coulis lisse, puis incorporer le Grand Marnier. Réserver au frais

Dressage :

Déposer le sablé cacao-noisette au centre de l'assiette. Pocher la mousse au chocolat blanc en petites vagues aériennes. Ajouter harmonieusement le coulis de framboise, les noisettes torréfiées et quelques framboise. Terminer avec quelques pousses fraîches et quelques éclats de feuilles d'or.