

Mochi au chocolat

★★★★★ 5 d'un vote



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

15 min



TYPE DE PLAT

Dessert

CUISINE

Japonaise



PORTIONS

18 mochis

CALORIES

206 kcal

INGRÉDIENTS

Ganache mochi :

- 110 g chocolat au lait
- 100 g chocolat noir
- 105 g crème liquide entière
- 45 g beurre doux

Pâte à mochi au cacao :

- 120 g farine de riz gluant
- 25 g cacao non sucré en poudre
- 110 g sucre
- 285 g lait demi-écrémé
- 55 g beurre doux

Poudre à mochi :

- 100 g fécule de pomme de terre
- 25 g cacao en poudre non sucré

INSTRUCTIONS

1. Commencez par préparer la ganache, même la veille. Mettez tous les ingrédients dans un récipient allant au four à micro-ondes ou dans un bain marie. Faites fondre le tout tout en mélangeant bien.
2. Au four à micro-ondes, allez-y par tranches de 30 secondes maximum ! La ganache doit être bien lisse.
3. Mettez un film étirable au contact puis réservez au réfrigérateur au moins 3-4 heures ou une nuit.

4. Mettez la farine de riz gluant, le cacao non sucré et le sucre dans un récipient allant au four à micro-ondes.
5. Versez le lait tout en mélangeant. Il n'y a pas de gluten, donc pas risque d'avoir de grumeaux.
6. Faites chauffer 2 minutes à 900w, ou au maximum de votre four, (chaque four, même avec la puissance donne des résultats différents !). Le liquide doit être bien chaud. Ajoutez le beurre doux et mélangez jusqu'à sa parfaite incorporation.
7. Faites ensuite chauffer sur puissance maximale minute par minute. Mélangez bien à chaque fois. À un moment donné, la pâte va commencer à figer par endroit. C'est le moment où il faudra défaire les grumeaux avec un mixeur plongeant.
8. La pâte doit redevenir bien lisse.
9. Faites chauffer de nouveau minute par minute en mélangeant à chaque fois.
10. Au bout d'un moment la pâte va prendre sa consistance définitive.
11. Quand la pâte gonfle bien et entre en ébullition dans le four, c'est le moment d'arrêter. Quand elle double presque de volume, sortez-la et mettez un film étirable au contact. Elle ressemble presque à un chewing-gum géant !
12. Laissez refroidir la pâte de cette façon à température ambiante. Sortez ensuite la ganache.
13. Préparez la poudre à mochi : mélangez la fécule de pomme de terre et la poudre de cacao non sucré ensemble dans un récipient.
14. Prélevez une boule de 30g de pâte et mettez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé.
15. Étalez au rouleau en un disque de 10cm de diamètre environ.
16. Prélevez une boulette de 20g de ganache avec une mini cuillère à glace ou une cuillère à café et placez-la au centre.
17. Rabattez la pâte autour de la ganache.
18. Roulez ensuite le mochi entre vos mains pour bien sceller le tout.
19. Placez dans le bol de poudre à mochi.
20. Façonnez ensuite le mochi à votre guise : c'est en général une boule aplatie. Mettez les mochis sur une feuille de papier sulfurisé au fur et à mesure.
21. Réservez au frais puis quand vous voulez les servir, il faudra enlever l'excédent de poudre à mochi avec les mains pour laisser juste une fine pellicule. Ils se conserveront au frais quelques jours et se congèleront parfaitement dans une boîte hermétique.



MOTS CLÉ

chocolat, Daïfuku Mochi, ganache, mochi

Vous avez essayé cette recette ?

Let us know how it was!

