

CHOCOLATE CHESTNUT MOUSSE

Instead of spooning the mousse into chocolate coupelles tulipe, spoon chestnut chocolate mousse into stemmed wine glasses and refrigerate until serving. Michel Cluizel Mangaro Cacao Paste minigrams are unsweetened chocolate chips that provide an intense, chocolate flavor to a variety of desserts. Use in any recipe calling for unsweetened chocolate. Makes 8 mousse-filled chocolate tulips.

- 1/3 cup (50 g) [Michel Cluizel Mangaro Cacao Paste minigrams](#)
- 1 can (250 g) [Faugier chestnut spread](#)
- 1 tbsp (15 mL) dark rum or brandy
- 1 cup (250 mL) whipping (35%) cream
- 8 [Michel Cluizel Chocolate Coupelles Tulipe](#)

1. Melt chocolate in the top of a double boiler over simmering water or microwave at Medium-Low (30%/defrost power) for 1 to 2 minutes. (Watch carefully to not overheat chocolate.)
2. Whisk chestnut spread into melted chocolate until smooth; whisk in rum. Let cool to room temperature.
3. In a bowl, beat cream until stiff peaks form. Add 1/3 of whipped cream to chocolate mixture and fold in. Add the remaining whipped cream and fold in gently until no traces of whipped cream remain.
4. Spoon into chocolate coupelles or place mousse into a piping bag and pipe into coupelles; refrigerate for 2 hours or until chilled.

MOUSSE AU CHOCOLAT ET MARRON

Au lieu de déposer la mousse dans les coupelles tulipe, déposez la mousse dans des coupes à vin, puis réfrigérez jusqu'au moment de servir. Les minigrammes de pâte de cacao Michel Cluizel Mangaro sont de petites pépites de chocolat non sucrées qui apportent une saveur de chocolat intense à une variété de desserts. À utiliser dans toute recette nécessitant un chocolat non sucré. Produit 8 tulipes de chocolat remplies de mousse.

- 1/3 tasse (50 g) [Minigrammes pâte de cacao Mangaro Michel Cluizel](#)
- 1 boîte de conserve (250 g) [Crème de Marron Faugier](#)
- 1 cuillère à thé (15 mL) rhum foncé ou brandy
- 1 tasse (250 mL) crème à fouetter (35%)
- 8 [Coupelles Tulipe en chocolat Michel Cluizel](#)

1. Fondre le chocolat en utilisant un bain-marie ou au micro onde à puissance moyenne-basse (30%) pendant 1 à 2 minutes. (À surveiller attentivement pour ne pas surchauffer le chocolat).
2. Battez la crème de marron dans le chocolat fondu jusqu'à un fini lisse, ensuite, battez le rhum. Laissez reposer à température ambiante.
3. Dans un bol, battez la crème jusqu'à la formation de pointes. Ajoutez 1/3 de la crème fouettée au mélange de chocolat, et remuer. Ajouter le reste de la crème en remuant délicatement jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de traces de crème.
4. Ajoutez la mousse dans les coupelles en chocolat avec une cuillère ou utiliser des poches à garnir. Réfrigérez pendant 2 heures ou jusqu'à la consistance désirée.