adamance
fruits du bon sens

Mousse glacée Mangue

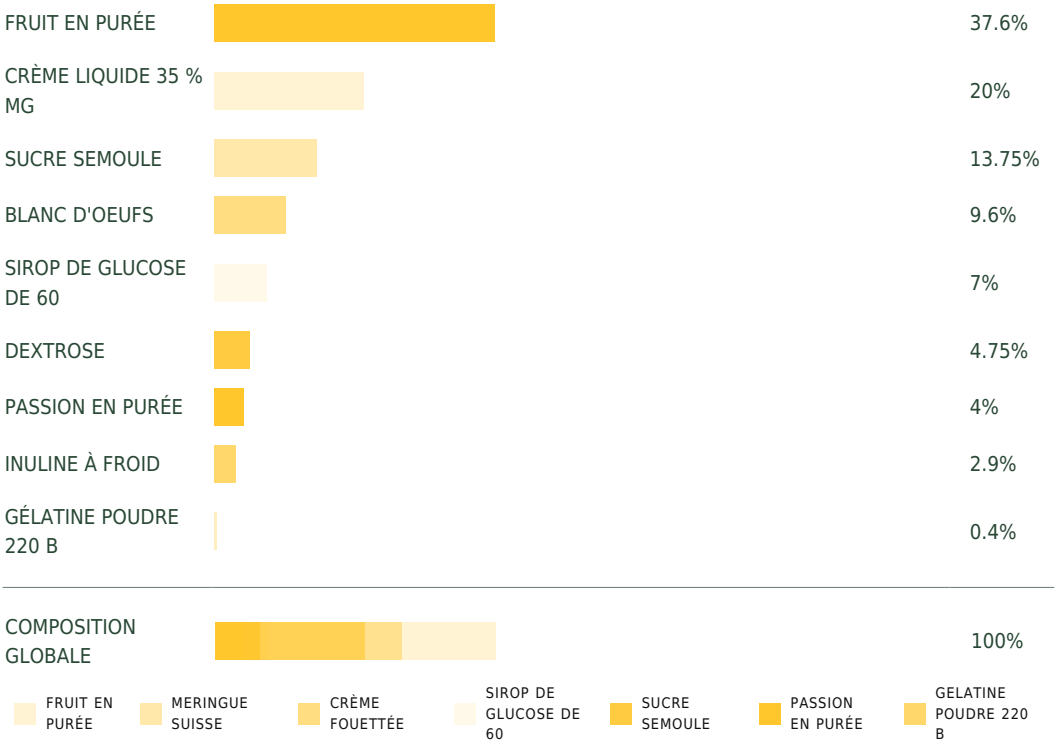
Description

La mousse glacée au fruit reprend globalement les mêmes principes qu'une mousse au fruit standard.
Elle est composée de fruit en purée, de meringue et de crème. L'équilibrage est cependant différent, la quantité de sucre globale y est plus importante afin de maitriser la texture qui doit être optimum à température négative.
Contrairement à la plupart des autres produits de l'univers de la glacerie, cette recette ne nécessite pas de matériel spécifique de type turbine à glace, car le foisonnement est apporté indirectement par la meringue et la crème.
Elle se prête particulièrement bien à la réalisation de « pâtisseries glacées ». Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Glacerie
- Verrines

Composition globale



Mousse glacée Mangue

37.6% FRUIT EN PURÉE

20.75% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Mangue en purée, Crème liquide 35 % MG, Sucre semoule, Gélatine poudre 220 B, Blanc d'oeuf, Sirop de glucose DE 60, Dextrose, Inuline à froid, Passion en purée

SURGELABLE

Étape 1

Meringue Suisse pour glace

Composition	250 g	100%
Blanc d'oeuf	96.25 g	38.5%
Sucre semoule	77.5 g	31%
Dextrose	47.5 g	19%
Inuline à froid	28.75 g	11.5%

Procédé

Dans une cuve de batteur rassembler tout les ingrédients.
Chauffer au bain marie jusqu'à atteindre 50 à 55°C, sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Foisonner ensuite à l'aide d'un batteur, à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement (environ 30°C).

Étape 2

Crème fouettée

Composition	200 g	100%
Crème liquide 35% MG	200 g	100%

Taux de foisonnement 250%

Procédé

Foisonner la crème à 4°C à vitesse moyenne, jusqu'à obtenir une texture mousseuse.

Étape 3

Mousse glacée

Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	4 g	0.4%
Mangue en purée	150 g	15%
Mangue en purée	266 g	22.6%
Passion en purée	40 g	4%
Sucre semoule	60 g	6%
Sirop de glucose DE 60	70 g	7%
Meringue Suisse	250 g	25%
Crème fouettée	200 g	20%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de mangue en purée à 4°C, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate.
Chauffer ce mélange entre 50 et 60 °C afin de bien fondre la gélatine, puis verser sur la seconde partie de la purée à 4°C.
Ajouter le sucre semoule puis le sirop de glucose et mixer pour bien homogénéiser.
Rassembler environ un tiers du fruit en purée avec la meringue Italienne, commencer le mélange au fouet afin de rapprocher les textures.
Ajouter le reste du fruit en purée, mélanger alors à la Maryse, puis terminer en incorporant la crème fouettée délicatement, afin de conserver au maximum le foisonnement. Couler aussitôt.

FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Mangue Kesar et Alphonso

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit