

# adamance

*fruits du bon sens*

## Mousse intense Passion

### Description

Cette mousse reprend les méthodes traditionnelles pour une mousse au fruit. On y retrouve une base de fruit en purée ainsi que deux masses foisonnées que sont la crème fouettée et la meringue Italienne, le tout gélifié par de la gélatine.

Pourtant on obtient une intensité fruit bien supérieure aux recettes standards. Cette intensité est apportée par une quantité de fruits en purée supérieure, qu'il a été possible de mettre en œuvre grâce à l'optimisation de différents éléments.

Pour la crème fouettée fruitée, en remplaçant 40 % de la crème par du fruit en purée, non seulement on apporte plus de matière aromatique, mais on diminue la quantité de matière grasse qui selon les fruits et les proportions peuvent enlever un peu de sensation de fraîcheur à la dégustation.

Le tout avec une perte très faible de foisonnement par rapport à une crème fouettée standard, voir même un foisonnement légèrement supérieur pour certains fruits.

Les proportions de meringue et de crème fouettée fruitée ont elles aussi été ajustées.

### Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Verrines

### Mousse intense Passion



50.3%  
FRUIT EN  
PURÉE



16%  
SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

Fruit de la passion en purée, Crème liquide 35% MG, Sucre semoule, Blancs d'œufs, Gélatine poudre 220 B



SURGELABLE



220%  
TAUX DE  
FOISONNEMENT

### Composition globale

FRUIT EN PURÉE	50.3%
GELATINE PONDRE 220 B	1.4%
BLANCS D'ŒUFS	9.6%
SUCRE SEMOULE	15.8%
CRÈME LIQUIDE 35 % MG	22.9%
COMPOSITION GLOBALE	100%

### Étape 1

#### Crème fouettée fruitée

Composition	382 g	100%
Crème liquide 35 % MG	229 g	60%
Fruit de la passion en purée	153 g	40%

Taux de foisonnement 275%

### Procédé

Rassembler le fruit de la passion en purée à 4°C et la crème à 4°C puis foisonner à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une texture mousseuse comme pour une crème fouettée standard.

## Étape 2

### Meringue italienne standard

Composition	305 g	100%
Sucre semoule	163 g	53.5%
Eau	43 g	14%
Blancs d'œufs	99 g	32.5%

Taux de foisonnement 380%

#### Procédé

Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre, cuire à 118°C, puis verser sur les blancs d'œufs mousseux. Foisonner à l'aide d'un batteur, à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement (environ 30°C).

## Étape 3

### Mousse intense

Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	14 g	1.4%
Fruit de la passion en purée	150 g	15%
Fruit de la passion en purée	200 g	20%
Meringue italienne standard	254 g	25.4%
Crème fouettée fruitée	382 g	38.2%

Taux de foisonnement 220%

#### Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de fruit de la passion 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 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 fruitée délicatement, afin de conserver au maximum le foisonnement.

Couler aussitôt

#### Astuce

Pour améliorer la stabilité de cette mousse, il est possible d'ajouter 0,2% de konjac en même temps que la gélatine.

Vous obtiendrez une texture légèrement plus ferme, avec une sensation plus soyeuse en bouche, mais l'intensité aromatique sera légèrement diminuée.



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Fruit de la passion

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,

Sur place

## POINTS FORTS

Intensité fruit