adamance
fruits du bon sens

Mousse intense Bergamote

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 et même légèrement supérieure pour certains fruits.
Les proportions de meringue et de crème fouettée fruitée ont elles aussi étés ajustés.

Univers d'applications suggérés

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

Mousse intense Bergamote

50.4% FRUIT EN PURÉE

15.8% SUCRE AJOUTÉ

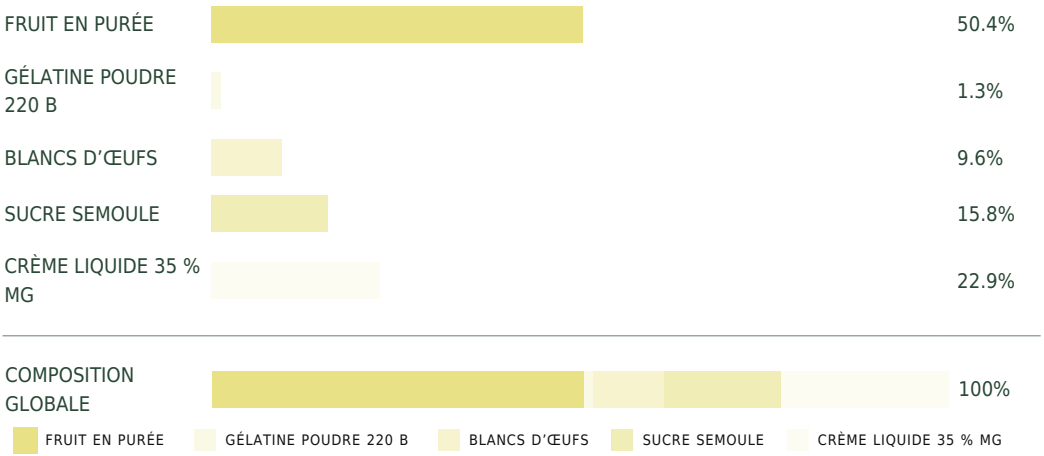
Ingrédients

Bergamote en purée, Crème liquide 35 % MG, Sucre semoule, Gélatine poudre 220 B, Blancs d'œufs

SURGELABLE

255% TAUX DE FOISONNEMENT

Composition globale



Étape 1

Crème fouettée fruitée

Composition	382 g	100%
Crème liquide 35 % MG	229.2 g	60%
Bergamote en purée	152.8 g	40%

Taux de foisonnement 300%

Procédé

Rassembler la Bergamote 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

Composition	254 g	100%
Sucre semoule	135.89 g	53.5%
Eau	35.56 g	14%
Blancs d'œufs	82.55 g	32.5%

Taux de foisonnement 400%

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 Bergamote

Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	13 g	1.3%
Bergamote en purée	150 g	15%
Bergamote en purée	201 g	20.1%
Meringue italienne	254 g	25.4%
Crème fouettée fruitée	382 g	38.2%

Taux de foisonnement 255%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de Bergamote 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
Bergamote Fantastico et Femminello

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit