

adamance

fruits du bon sens

Mousse intense Coco

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

Composition globale

FRUIT EN PURÉE	69.3%
CRÈME LIQUIDE 35 % MG	14.1%
SUCRE SEMOULE	9.6%
BLANCS D'OEUFS	5.9%
GÉLATINE POUDRE 220 B	1.1%

COMPOSITION GLOBALE 100%

CRÈME DE NOIX DE COCO CRÈME FOUETTÉE FRUITÉE MERINGUE ITALIENNE STANDARD GELATINE POUDRE 220 B

Étape 1

Crème fouettée fruitée

Composition	235 g	100%
Crème liquide 35 % MG	141 g	60%
Crème de noix de coco	94 g	40%

Taux de foisonnement 300%

Mousse intense Coco



69.3%
FRUIT EN
PURÉE



9.6%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Crème de noix de coco, Crème liquide 35 % MG, Sucre semoule, Blancs d'œufs, Gélatine poudre 220 B



SURGELABLE



180%
TAUX DE
FOISONNEMENT

Procédé

Rassembler la crème de noix de coco 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	186 g	100%
Sucre semoule	99.5 g	53.5%
Eau	26 g	14%
Blancs d'œufs	60.5 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	11 g	1.1%
Crème de noix de coco	200 g	20%
Crème de noix de coco	399 g	39.9%
Meringue Italienne standard	155 g	15.5%
Crème fouettée fruitée	235 g	23.5%

Taux de foisonnement 180%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de crème de noix de coco 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 crème de noix de coco à 4°C et mixer pour bien homogénéiser.

Rassembler environ un tiers de la crème de noix de coco avec la meringue Italienne, commencer le mélange au fouet afin de rapprocher les textures.

Ajouter le reste de la crème de noix de coco, 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 augmenter d'environ 25 % le taux de foisonnement de cette mousse peu foisonnée, utiliser une meringue standard à la place de la meringue fruitée. L'intensité fruit sera légèrement inférieure.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Noix de coco

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit