adamance
fruits du bon sens

Mousse intense Framboise

Mousse intense Framboise

76.1% FRUIT EN PURÉE

7.75% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Framboise en purée, Crème liquide 35 % MG, Sucre semoule, Gélatine poudre 220 B, Albumine

SURGELABLE

160% TAUX DE FOISONNEMENT

Description

Cette mousse reprend les méthodes traditionnelles pour obtenir 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 fraicheur 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.
Pour la meringue Italienne, le blancs d'œufs est composé d'environ 88 % d'eau et 11 % de protéines, ce sont les protéines qui permettent le foisonnement. En utilisant de l'albumine en poudre on peut remplacer l'eau du blanc d'œuf par du fruit en purée et ainsi obtenir une meringue Italienne fruitée.

Univers d'applications suggérés

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

Composition globale

FRUIT EN PURÉE	76.1%
ALBUMINE	0.75%
GÉLATINE POUDRE 220 B	1.3%
SUCRE SEMOULE	7.75%
CRÈME LIQUIDE 35 % MG	14.1%
COMPOSITION GLOBALE	100%

Étape 1

Crème fouettée fruitée

Composition	235 g	100%
Crème liquide 35 % MG	141 g	60%
Framboise en purée	94 g	40%

Taux de foisonnement 215%

Procédé

Rassembler la framboise 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 fruitée

Composition	186 g	100%
Framboise en purée	73 g	39%
Albumine	8 g	4.5%
Sucre semoule	81 g	43.5%
Eau	24 g	13%

Taux de foisonnement 450%

Procédé

Dans une cuve de batteur, rassembler la framboise en purée à 4°C et l'albumine tamisée.
Mélanger et attendre 15 à 20 minutes que l'albumine s'hydrate.
Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre, cuire à 118°C, puis verser sur le mélange, fruit en purée et albumine, 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	13 g	1.3%
Framboise en purée	200 g	20%
Framboise en purée	397 g	39.7%
Meringue Italienne fruitée	155 g	15.5%
Crème fouettée fruitée	235 g	23.5%

Taux de foisonnement 160%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de framboise 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
Framboise Meeker

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit