

## Mousse intense Litchi

### 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 à 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. 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	75.6%
GOMME TARA	0.5%
ABULMINE	0.75%
GELATINE PONDRE 220 B	1.3%
SUCRE SEMOULE	7.75%
CRÈME LIQUIDE 35 % MG	14.1%



### Étape 1

#### Crème fouettée Fruitée

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

#### Mousse intense Litchi



75.6%  
FRUIT EN  
PURÉE



7.75%  
SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

Litchi en purée,  
Crème liquide 35%  
MG, Sucre semoule,  
Gelatine poudre 220  
B, Albumine, Blancs  
d'œufs, Gomme Tara



NON  
SURGELABLE



180%  
TAUX DE  
FOISONNEMENT

Taux de foisonnement 200%

### Procédé

**Rassembler** le litchi 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	155 g	100%
Litchi en purée	60.45 g	39%
Albumine	6.98 g	4.5%
Sucre semoule	67.43 g	43.5%
Eau	20.15 g	13%

Taux de foisonnement 440%

### Procédé

Dans une cuve de batteur, rassembler le litchi 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, mousser. 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%
Litchi en purée	200 g	20%
Litchi en purée	392 g	39.2%
Meringue Italienne Litchi	155 g	15.5%
Crème fouettée fruitée	235 g	23.5%
Gomme Tara	5 g	0.5%

Taux de foisonnement 180%

### Procédé

**Verser** en pluie la gélatine sur la petite quantité de litchi 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 fruitée, 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.



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Litchi Chinois

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

Intensité fruit