adamance
fruits du bon sens

Mousse standard Bergamote

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.

Univers d'applications suggérés

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

Mousse standard Bergamote

35.1% FRUIT EN PURÉE

19.8% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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

SURGELABLE

210% TAUX DE FOISONNEMENT

Composition globale

FRUIT EN PURÉE	35.1%
GELATINE POUDRE 220 B	1.3%
BLANCS D'ŒUFS	12%
SUCRE SEMOULE	19.8%
CRÈME LIQUIDE 35% MG	31.8%
COMPOSITION GLOBALE	100%

Étape 1

Crème fouettée

Composition	318 g	100%
Crème liquide 35 % MG	318 g	100%

Taux de foisonnement 250%

Procédé

Foisonner la crème à 4°C à vitesse moyenne, jusqu'à obtenir une texture mousseuse.

Étape 2

Meringue Italienne standard

Composition	318 g	100%
Sucre semoule	170.13 g	53.5%
Eau	44.52 g	14%
Blancs d'œufs	103.35 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 standard

Composition	1000 g	100%
Gélatine poudre 220 B	13 g	1.3%
Bergamote en purée	101 g	10.1%
Bergamote en purée	250 g	25%
Meringue Italienne standard	318 g	31.8%
Crème fouettée	318 g	31.8%

Taux de foisonnement 210%

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 délicatement, afin de conserver au maximum le foisonnement.
Couler aussitôt.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Bergamote Fantastico et Femminello

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Procédé et recette habituels