

Mousse standard Calamansi

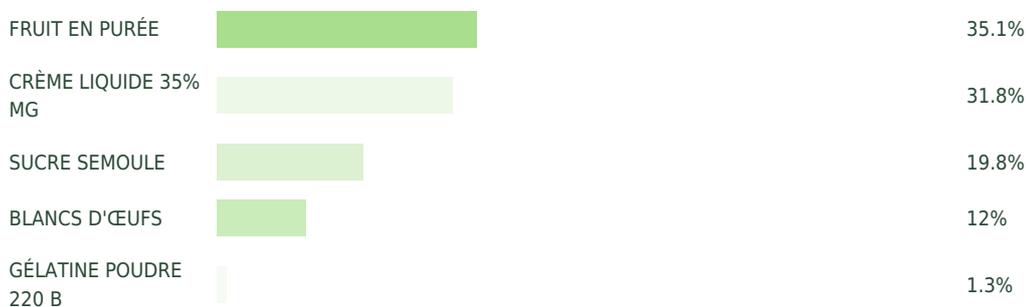
Description

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

Composition globale



Mousse standard Calamansi



35.1%
FRUIT EN PURÉE



19.8%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGELABLE



230%
TAUX DE FOISONNEMENT

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 | 170.1 g | 53.5% |
| Eau | 44.5 g | 14% |
| Blancs d'œufs | 103.4 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% |
| Calamansi en purée | 101 g | 10.1% |
| Calamansi en purée | 250 g | 25% |
| Meringue Italienne standard | 318 g | 31.8% |
| Crème fouettée | 318 g | 31.8% |

Taux de foisonnement 230%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de Calamansi 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

Calamansi Ben Tre

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Procédé et recette habituels