adamance
fruits du bon sens

Mousse standard Cassis

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 Cassis

59.2% FRUIT EN PURÉE

12% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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

SURGELABLE

170% TAUX DE FOISONNEMENT

Composition globale

FRUIT EN PURÉE	59.2%
CRÈME LIQUIDE 35% MG	19.5%
SUCRE SEMOULE	12.1%
BLANCS D'ŒUFS	7.4%
GÉLATINE POUDRE 220 B	1.8%
COMPOSITION GLOBALE	100%

FRUIT EN PURÉE · MERINGUE ITALIENNE STANDARD · CRÈME FOUETTÉE · GÉLATINE POUDRE 220 B

Étape 1

Crème fouettée

Composition	195 g	100%
Crème liquide 35 % MG	195 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	234 g	100%
Sucre semoule	125 g	53.5%
Eau	33 g	14%
Blancs d'œufs	76 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	18 g	1.8%
Cassis en purée	192 g	19.2%
Cassis en purée	400 g	40%
Meringue Italienne standard	195 g	19.5%
Crème fouettée	195 g	19.5%

Taux de foisonnement 170%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de cassis 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
Cassis Blackdown et Andorine

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Procédé et recette habituels