

## Mousse standard Citron Vert

### 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

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

COMPOSITION GLOBALE	100%
<span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #d9ead3; border: 1px solid #ccc; margin-right: 5px;"></span> CITRON VERT EN PURÉE <span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #d9ead3; border: 1px solid #ccc; margin-left: 10px; margin-right: 5px;"></span> MERINGUE ITALIENNE STANDARD <span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #d9ead3; border: 1px solid #ccc; margin-left: 10px; margin-right: 5px;"></span> CRÈME FOUETTÉE <span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #d9ead3; border: 1px solid #ccc; margin-left: 10px;"></span> GÉLATINE POUDRE 220 B	

### Mousse standard Citron Vert



35.1%  
FRUIT EN PURÉE



19.8%  
SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

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



SURGELABLE



210%  
TAUX DE FOISONNEMENT

### Étape 1

#### Crème fouettée

<b>Composition</b>	<b>318 g</b>	<b>100%</b>
Crème liquide 35 % MG	318 g	100%

Taux de foisonnement 350%

#### Procédé

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

## Étape 2

### Meringue Italienne standard

Composition	351 g	100%
Sucre semoule	198 g	53.5%
Eau	49 g	14%
Blancs d'œufs	120 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%
Citron vert en purée	101 g	10.1%
Citron vert 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 citron vert 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

Citron vert Lime de Perse

#### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

#### TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

#### POINTS FORTS

Procédé et recette habituels