

Mousse standard Coco

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	59.9%
GÉLATINE PONDRE 220 B	1.1%
BLANCS D'ŒUFS	7.4%
SUCRE SEMOULE	12.1%
CRÈME LIQUIDE 35% MG	19.5%
COMPOSITION GLOBALE	100%

Mousse standard Coco



59.9%
FRUIT EN
PURÉE



12.1%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Crème de noix de coco, Crème liquide 35 % MG, Sucre semoule, Blancs d'œufs, Gélatine poudre 220 B



SURGELABLE



180%
TAUX DE
FOISONNEMENT

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	11 g	1.1%
Crème de noix de coco	199 g	19.9%
Crème de noix de coco	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 crème de noix de coco 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 crème de noix de coco à 4°C et mixer pour bien homogénéiser.

Rassembler environ un tiers de la crème de noix de coco avec la meringue Italienne, commencer le mélange au fouet afin de rapprocher les textures.

Ajouter le reste de la crème de coco, 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

Noix de coco

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Procédé et recette habituels