

Mousse standard Litchi

Description

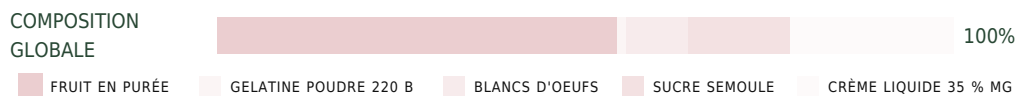
Cette mousse reprend les méthodes traditionnelles pour obtenir une mousse au fruit, on y retrouve une base de fruit en purée ainsi que deux masses foisonnées que sont la crème fouettée et la meringue Italienne le tout gélifié par de la gélatine.

Univers d'applications suggérés

- Verrines

Composition globale

FRUIT EN PURÉE	54.2%
GELATINE POUDRE 220 B	1.3%
BLANCS D'OEUFS	8.4%
SUCRE SEMOULE	13.85%
CRÈME LIQUIDE 35 % MG	22.25%



Étape 1

Crème fouettée

Composition	223 g	100%
Crème liquide 35 % MG	222.50 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	222.5 g	100%
Sucre semoule	119 g	53.5%
Blancs d'œufs	72.3 g	32.5%
Eau	31.2 g	14%

Mousse standard Litchi



54.2%
FRUIT EN PURÉE



13.85%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Litchi en purée,
Crème liquide 35 %
MG, Gelatine poudre
220 B, Blancs d'œufs



SURGELABLE



23.4%
TAUX DE FOISONNEMENT

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%
Gelatine poudre 220 B	13 g	1.3%
Litchi en purée	192 g	19.2%
Litchi en purée	350 g	35%
Meringue Italienne standard	223 g	22.25%
Crème fouettée	223 g	22.25%

Taux de foisonnement 234%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de litchi 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

Litchi Chinois

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Procédé et recette habituels