adamance
fruits du bon sens

Mousse standard Litchi

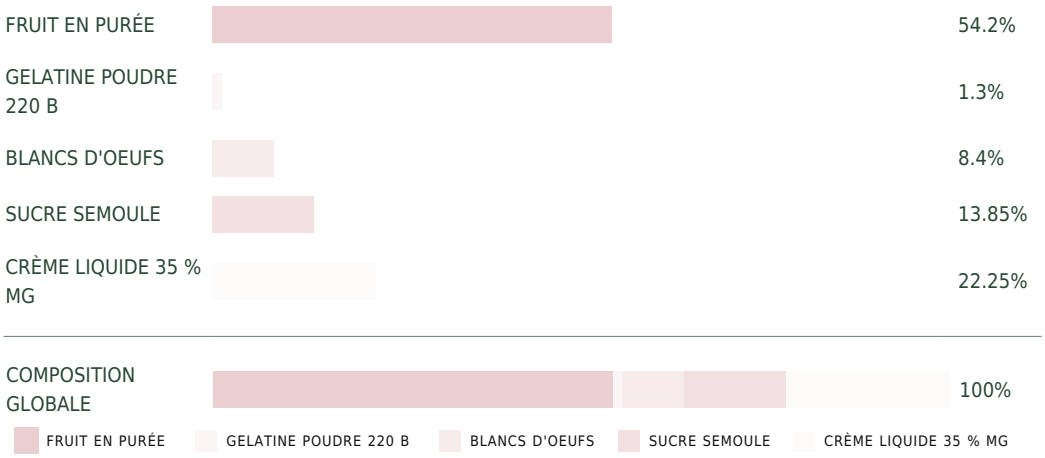
Description

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



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

234% TAUX DE FOISONNEMENT

Étape 1

Crème fouéttée

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%

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 raprocher les textures.
Ajouter le reste du fruit en purée, mélanger alors à la maryse, puis terminer en incorporant la crème fouéttée délicatement, afin de conserver au maximum le foisonement. Couler aussitôt.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Litchi Chinensis

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Procédé et recette habituels