

## Mousse standard Mûre

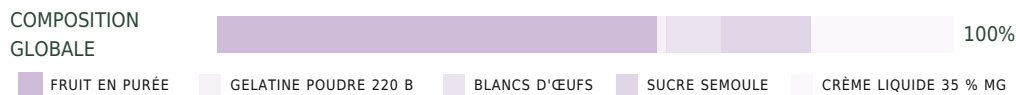
### Description

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



### Mousse standard Mûre



59.7%

FRUIT EN PURÉE



12.1%

SUCRE AJOUTÉ

### Ingrédients

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



SURGELABLE



188%

TAUX DE FOISONNEMENT

### Étape 1

### Crème fouettée

<b>Composition</b>	<b>195 g</b>	<b>100%</b>
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	195 g	100%
Sucre semoule	104.3 g	53.5%
Eau	27.3 g	14%
Blancs d'œufs	63.4 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%
Gelatine poudre 220 B	13 g	1.3%
Mûre en purée	197 g	19.7%
Mûre en purée	400 g	40%
Meringue italienne standard	195 g	19.5%
Crème fouetté	195 g	19.5%

Taux de foisonnement 180%

#### Procédé

**Verser** en pluie la gélatine sur la petite quantité de mûre 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

Mûre Triple Crown

#### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

#### TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

#### POINTS FORTS

Procédé et recette habituels