

Mousse standard Passion

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	<div style="width: 35.1%;"></div>	35.1%
CRÈME LIQUIDE 35% MG	<div style="width: 31.8%;"></div>	31.8%
SUCRE SEMOULE	<div style="width: 19.8%;"></div>	19.8%
BLANCS D'ŒUFS	<div style="width: 12%;"></div>	12%
GÉLATINE PONDRE 220 B	<div style="width: 1.3%;"></div>	1.3%

COMPOSITION GLOBALE	<div style="width: 100%;"></div>	100%
---------------------	----------------------------------	------

FRUIT EN PURÉE CRÈME FOUETTÉE MERINGUE ITALIENNE STANDARD GÉLATINE PONDRE 220 B

Mousse standard Passion



35.1%
FRUIT EN PURÉE



20%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Fruit de la passion en purée, Crème liquide 35 % MG, Sucre semoule, Blancs d'œufs, Gélatine poudre 220 B



SURGELABLE



210%
TAUX DE FOISONNEMENT

Étape 1

Crème fouettée

Composition	318 g	100%
Crème liquide 35 % MG	318 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	382 g	100%
Sucre semoule	204 g	53.5%
Eau	54 g	14%
Blancs d'œufs	124 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%
Fruit de la passion en purée	101 g	10.1%
Fruit de la passion 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 fruit de la passion 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

Fruit de la passion

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Procédé et recette habituels