

# Nuage Griotte

## Description

Une mousse de fruit sans crème et sans meringue italienne !

Cette recette est un gel foisonné, c'est grâce aux propriétés du réseau formé par la gélatine que les bulles d'air vont se trouver emprisonnées.

On obtient alors une texture très aérée, sans mettre en œuvre d'ingrédients qui interfèrent sur le profil aromatique du fruit.

## Univers d'applications suggérés

- Décors
- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Glaceries
- Verrines

## Composition globale

FRUIT EN PURÉE	52.7%
GELATINE POUDRE 220 B	2.3%
SUCRE SEMOULE	15%
EAU	30%



Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	23 g	2.3%
Eau	300 g	30%
Sucre semoule	150 g	15%
Griotte en purée	527 g	52.7%

Taux de foisonnement 326%

## Procédé

Verser en pluie la gélatine dans l'eau froide, 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, ajouter le sucre, puis mélanger avec la griotte en purée à 4°C.

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au moins 6 heures.

A l'aide d'un batteur équipé d'un fouet, foisonner la masse gélifiée à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une texture mousse à raser.

La durée de foisonnement est élevée, et peut aller jusqu'à 45/60 minutes selon le volume et le matériel.

### Nuage Griotte



52.7%  
FRUIT EN  
PURÉE



15%  
SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

Griotte en purée,  
Eau, Sucre semoule,  
Gelatine poudre 220  
B



SURGELABLE



326%  
TAUX DE  
FOISONNEMENT



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Griotte Oblacinska

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais ,  
Glacé

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

Intensité fruit ,  
Purée pas ou peu chauffée ,  
Se consomme frais ou glacé