adamance
fruits du bon sens

Mousse intense Litchi

Descripción

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. Pourtant on obtient une intensité fruit bien supérieure aux recettes standards. Cette intensité est apportée par une quantité de fruits en purée supérieure, qu'il à été possible de mettre en œuvre grâce à l'optimisation de différents éléments. Pour la crème fouettée fruitée, en remplaçant 40 % de la crème par du fruit en purée, non seulement on apporte plus de matière aromatique, mais on diminue la quantité de matière grasse qui selon les fruits et les proportions peuvent enlever un peu de sensation de fraicheur à la dégustation, le tout avec une perte très faible de foisonnement par rapport à une crème fouettée standard. Pour la meringue Italienne, le blancs d'œufs est composé d'environ 88 % d'eau et 11 % de protéines, ce sont les protéines qui permettent le foisonnement. En utilisant de l'albumine en poudre on peut remplacer l'eau du blanc d'œuf par du fruit en purée et ainsi obtenir une meringue Italienne fruitée.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Vasitos

Mousse intense Litchi

75.6% PURÉ DE FRUTA

7.75% AZÚCAR AÑADIDO

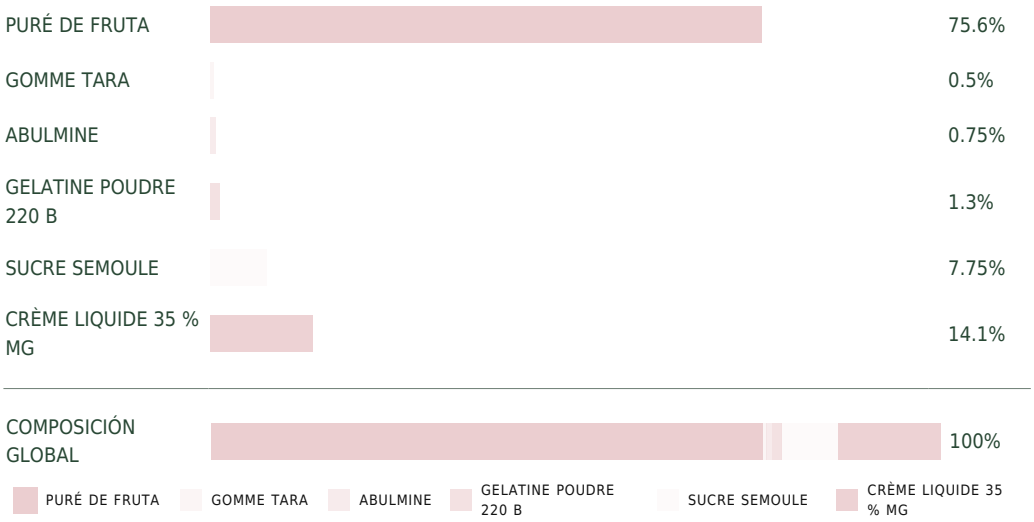
Ingredientes

Litchi en purée, Crème liquide 35% MG, Sucre semoule, Gelatine poudre 220 B, Albumine, Blancs d'œufs, Gomme Tara

NO CONGELABLE

100% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Etapa 1

Crème fouettée Fruitée

Composición	235 g	100%
Crème liquide 35 % MG	141 g	60%
Litchi en purée	94 g	40%

Tasa de incorporación de aire 200%

Procedimiento

Rassembler le litchi en purée à 4°C et la crème à 4°C puis **foisonner** à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une texture mousseuse comme pour une crème fouettée standard.

Etapa 2

Meringue Italienne fruitée

Composición	155 g	100%
Litchi en purée	60.45 g	39%
Albumine	6.98 g	4.5%
Sucre semoule	67.43 g	43.5%
Eau	20.15 g	13%

Tasa de incorporación de aire 440%

Procedimiento

Dans une cuve de batteur, rassembler le litchi en purée à 4°C et l'albumine tamisée. Mélanger et attendre 15 à 20 minutes que l'albumine s'hydrate. Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre, cuire à 118°C, puis verser sur le mélange, fruit en purée et albumine, mousseux. Foisonner à l'aide d'un batteur, à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement (environ 30°C).

Etapa 3

Mousse intense

Composición	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	13 g	1.3%
Litchi en purée	200 g	20%
Litchi en purée	392 g	39.2%
Meringue Italienne Litchi	155 g	15.5%
Crème fouettée fruitée	235 g	23.5%
Gomme Tara	5 g	0.5%

Tasa de incorporación de aire 180%

Procedimiento

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 fruitée, 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 fruitée délicatement, afin de conserver au maximum le foisonnement.
Couler aussitôt.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Litchi Chinensis

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta