

LA CRÈME MASCARPONE DE CHRISTOPHE FELDER (MÉTHODE 2 : PÂTE À BOMBE)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-mascarpone-pate-a-bombe/>

Une crème mascarpone crémeuse et délicieuse, idéale pour des entremets et des verrines car elle ne retombe pas et reste intacte à la conservation

Chef : Christophe Felder

Temps de préparation : 20 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crème Mascarpone, Crème Montée,

Ingrédients

Pour 1 kg de Crème Mascarpone

6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine

*Pâte à bombe

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

120 grammes de Sucre

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

*Crème montée

450 grammes de Crème Liquide 35% 45 Centilitres/450 Millilitres

300 grammes de Mascarpone

Pour 750 g de Crème Mascarpone

4,5 grammes de Gélatine ou 1,8 Feuilles de Gélatine

*Pâte à bombe

37,5 grammes d'Eau 3,75 Centilitres/37,5 Millilitres

90 grammes de Sucre

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

*Crème montée

337,5 grammes de Crème Liquide 35% 33,75 Centilitres/337,5 Millilitres

225 grammes de Mascarpone

Pour 500 g de Crème Mascarpone

3 grammes de Gélatine ou 1,2 Feuilles de Gélatine

*Pâte à bombe

LA CRÈME MASCARPONE DE CHRISTOPHE FELDER (MÉTHODE 2 : PÂTE à BOMBE)

25 grammes d'Eau 2,5 Centilitres/25 Millilitres

60 grammes de Sucre

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

*Crème montée

225 grammes de Crème Liquide 35% 22,5 Centilitres/225 Millilitres

150 grammes de Mascarpone

Pour 1,25 kg de Crème Mascarpone

7,5 grammes de Gélatine ou 3 Feuilles de Gélatine

*Pâte à bombe

62,5 grammes d'Eau 6,25 Centilitres/62,5 Millilitres

150 grammes de Sucre

5 Jaunes d'Oeuf 100 grammes

*Crème montée

562,5 grammes de Crème Liquide 35% 56,25 Centilitres/562,5 Millilitres

375 grammes de Mascarpone

Pour 1,5 kg de Crème Mascarpone

9 grammes de Gélatine ou 3,6 Feuilles de Gélatine

*Pâte à bombe

75 grammes d'Eau 7,5 Centilitres/75 Millilitres

180 grammes de Sucre

6 Jaunes d'Oeuf 120 grammes

*Crème montée

675 grammes de Crème Liquide 35% 67,5 Centilitres/675 Millilitres

450 grammes de Mascarpone

Pour 2 kg de Crème Mascarpone

12 grammes de Gélatine ou 4,8 Feuilles de Gélatine

*Pâte à bombe

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

240 grammes de Sucre

8 Jaunes d'Oeuf 160 grammes

*Crème montée

900 grammes de Crème Liquide 35% 90 Centilitres/900 Millilitres

600 grammes de Mascarpone

Instructions

La pâte à bombe

LA CRÈME MASCARPONE DE CHRISTOPHE FELDER (MÉTHODE 2 : PÂTE à BOMBE)

1. Faire ramollir la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau froide (en été, mettre des glaçons)
2. Faire un sirop : Cuire le Sucre (120 g) avec l'Eau (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) dans une casserole jusqu'à 115 C
3. Fouetter les Jaunes d'Oeuf (4), à Vitesse Maximale. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
4. Ajouter la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine) ramollie au sirop chaud, hors du feu, et remuer (se dissout très vite)
5. Verser en petit filet le sirop chaud sur les Jaunes d'Oeuf (4) tout en continuant de fouetter
6. Attention de ne pas verser le sirop sur les fouets !
7. Fouetter jusqu'au refroidissement (10 minutes) : vous avez votre pâte à bombe

La crème fouettée

8. Placer un bol propre (ou on va fouetter la crème) au congélateur. Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids
9. Fouetter la Crème Liquide 35% (450 g ou 45 Centilitres/450 Millilitres) avec le Mascarpone (300 g)

Mélange : au robot

10. Si vous utilisez un robot (genre Kitchen Aid), verser la pâte à bombe dans la crème fouettée, et battre quelques secondes en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K') (et non le fouet !)
11. Le fouet casserait la texture aérienne !

Mélange : à la main

12. Si vous voulez mélanger à la main, il faut macaronner en utilisant une maryse, délicatement afin de ne pas casser la texture montée