

LA DÉLICIEUSE MOUSSE AU LITCHI DE JOHAN MARTIN

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/mousse-litchi/>

Une délicieuse mousse au Litchi, délicate, aérienne, pour verrines et entremets

Chef : Johan Martin

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Mousse, Mousse À Entremets,

Ingrédients

Pour 928 g de mousse (Poids utile)

*La crème pâtissière au Litchi

333 grammes de Purée de Litchi 33,3 Centilitres/333 Millilitres

107 grammes de Sucre

100 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5 Oeufs

27 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

67 grammes de Chocolat Blanc

1 cuillère à soupe de Sirop de Litchi Optionnel

*Masse Gélatine

5 grammes de Gélatine en poudre

31 grammes d'Eau 3,1 Centilitres/31 Millilitres

*La Crème fouettée

333 grammes de Crème Liquide 35% 33,3 Centilitres/333 Millilitres

Pour 742 g de mousse (Poids utile)

*La crème pâtissière au Litchi

266,4 grammes de Purée de Litchi 26,64 Centilitres/266,4 Millilitres

85,6 grammes de Sucre

80 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4 Oeufs

21,6 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

53,6 grammes de Chocolat Blanc

0,8 cuillère à soupe de Sirop de Litchi Optionnel

*Masse Gélatine

4 grammes de Gélatine en poudre

24,8 grammes d'Eau 2,48 Centilitres/24,8 Millilitres

LA DÉLICIEUSE MOUSSE AU LITCHI DE JOHAN MARTIN

*La Crème fouettée

266,4 grammes de Crème Liquide 35% 26,64 Centilitres/266,4 Millilitres

Pour 557 g de mousse (Poids utile)

*La crème pâtissière au Litchi

199,7 grammes de Purée de Litchi 19,97 Centilitres/199,7 Millilitres

64,2 grammes de Sucre

60 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3 Oeufs

16,2 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

40,1 grammes de Chocolat Blanc

0,6 cuillère à soupe de Sirop de Litchi Optionnel

*Masse Gélatine

3 grammes de Gélatine en poudre

18,5 grammes d'Eau 1,85 Centilitre/18,5 Millilitres

*La Crème fouettée

199,7 grammes de Crème Liquide 35% 19,97 Centilitres/199,7 Millilitres

Instructions

Crème Pâtissière

On commence par la Crème Pâtissière : Pour cela on va avoir besoin de Purée de Litchi

Une bonne marque que je vous recommande, c'est BOIRON, je vous montre les photos des emballages. La saveur de ce produit est simplement exquise.

Ne vous contentez pas de broyer des fruits de Litchi : la saveur est diluée. Si vous voulez vraiment faire votre propre purée, il faudra mixer la chair de fruits de Litchi, puis la réduire sur le feu afin de réduire et de concentrer les saveurs : je préfère acheter le produit prêt à l'emploi !

1. Voilà à quoi ressemble le produit : Un bloc congelé (à conserver au congélateur)
2. Prélever 333 g ou 33,3 Centilitres/333 Millilitres de Purée de Litchi, et placer en casserole, faire chauffer à feu faible/moyen afin de décongeler
3. Pendant ce temps, fouetter dans un grand bol le Sucre (107 g) et les Jaunes d'Oeuf (100 g pris de 5 Oeufs) (blanchir)
4. Verser alors la Fécule de Maïs (Maïzena) (27 g) et fouetter
5. Attendre que la purée en casserole entre en ébullition, puis retirer du feu
6. Verser dans le bol
7. Fouetter, en raclant le bol
8. Reverser le contenu de la casserole dans la casserole
9. Remettre sur le feu, à feu doux
10. Mélanger sans cesse, à l'aide d'un fouet à main afin d'éviter les grumeaux
11. Sans cesser de vanter, attendre que la crème épaississe (l'amidon de la Maïzena éclate et permet au liquide d'épaissir)

LA DÉLICIEUSE MOUSSE AU LITCHI DE JOHAN MARTIN

12. Retirer du feu

13. Ajouter le Chocolat Blanc (67 g) et mélanger. Ce chocolat va permettre d'affermir la crème

14. Pour la masse gélatine : verser l'Eau (31 g ou 3,1 Centilitres/31 Millilitres) dans un bol, puis saupoudrer la Gélatine en poudre (5 g), attendre que la poudre se dissolve, puis ajouter cette masse dans le liquide chaud, puis mélanger

15. Si vous n'avez pas de gélatine en poudre, vous pouvez utiliser de la gélatine en feuille, (même poids : 5 g), qu'il faudra ramollir dans de l'eau froide avant d'ajouter dans la crème chaude

16. Afin de lisser la crème, je vous recommande de mixer la crème au mixeur plongeant

En option, un sirop

17. En option, j'ajoute le Sirop de Litchi (1 c. à soupe) : ce n'est pas dans la recette de Johan Martin, mais je le recommande afin de prononcer la saveur de Litchi. La marque que j'utilise est le sirop "MONIN".

18. Ajouter à la crème, puis mélanger

19. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

20. Placer au frais pour au moins 1 heure

La Crème fouettée

21. Après le temps de repos (1 heure ou plus), fouetter la Crème Liquide 35% (333 g ou 33,3 Centilitres/333 Millilitres)

22. Le danger, est de trop fouetter la crème ! On ne veut pas de chantilly, car une crème trop serrée serait difficile à incorporer. On cherche à obtenir une crème fouettée "aérée", mais pas ferme !

23. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique

24. Placer au frais

25. Sortir la crème pâtissière du frais : elle a figé. Il faut maintenant la fouetter vigoureusement afin de la "lisser"

Incorporation

26. On a à présent 2 bols : la crème pâtissière et la crème fouettée, qu'il faut incorporer délicatement afin de ne pas déstructurer la crème fouettée (on veut éviter qu'elle "retombe")

27. Verser 1/3 de la crème fouettée dans la crème pâtissière, et mélanger à l'aide d'un fouet à main (on détend)

28. Verser un 2ème tiers (1/3) de la crème fouettée

29. Changer d'ustensile : Prendre une maryse et mélanger délicatement en raclant les bords et en retournant l'appareil

30. Puis finir avec le dernier tiers de crème fouettée