

LA DIVINE MOUSSE AMANDE

La Recette

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

Une excellente mousse amande à utiliser en verrine ou dans vos entremets

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 700 g de mousse (Poids utile)

*La crème Anglaise collée

125 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

250 grammes de Lait 24 Centilitres/240 Millilitres

67 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,3 Oeufs

50 grammes de Sucre

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

5 grammes de Gélatine ou 2 Feuilles de Gélatine

*La Crème fouettée

250 grammes de Crème Liquide 35% 25 Centilitres/250 Millilitres

Pour 300 g de mousse (Poids utile)

*La crème Anglaise collée

53,5 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

107,1 grammes de Lait 10,28 Centilitres/102,82 Millilitres

28,7 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,4 Oeufs

21,4 grammes de Sucre

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

2,1 grammes de Gélatine ou 0,8 Feuille de Gélatine

*La Crème fouettée

107,1 grammes de Crème Liquide 35% 10,71 Centilitres/107,1 Millilitres

Pour 400 g de mousse (Poids utile)

*La crème Anglaise collée

71,4 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

142,8 grammes de Lait 13,71 Centilitres/137,09 Millilitres

38,2 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,9 Oeufs

LA DIVINE MOUSSE AMANDE

28,5 grammes de Sucre

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

2,8 grammes de Gélatine ou 1,1 Feuilles de Gélatine

*La Crème fouettée

142,8 grammes de Crème Liquide 35% 14,28 Centilitres/142,8 Millilitres

Pour 500 g de mousse (Poids utile)

*La crème Anglaise collée

89,2 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

178,5 grammes de Lait 17,14 Centilitres/171,36 Millilitres

47,8 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,3 Oeufs

35,7 grammes de Sucre

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

3,5 grammes de Gélatine ou 1,4 Feuilles de Gélatine

*La Crème fouettée

178,5 grammes de Crème Liquide 35% 17,85 Centilitres/178,5 Millilitres

Pour 600 g de mousse (Poids utile)

*La crème Anglaise collée

107,1 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

214,2 grammes de Lait 20,56 Centilitres/205,63 Millilitres

57,4 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,8 Oeufs

42,8 grammes de Sucre

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

4,2 grammes de Gélatine ou 1,6 Feuilles de Gélatine

*La Crème fouettée

214,2 grammes de Crème Liquide 35% 21,42 Centilitres/214,2 Millilitres

Pour 800 g de mousse (Poids utile)

*La crème Anglaise collée

142,8 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

285,7 grammes de Lait 27,43 Centilitres/274,27 Millilitres

76,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,8 Oeufs

57,1 grammes de Sucre

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

5,7 grammes de Gélatine ou 2,2 Feuilles de Gélatine

*La Crème fouettée

285,7 grammes de Crème Liquide 35% 28,57 Centilitres/285,7 Millilitres

Pour 900 g de mousse (Poids utile)

*La crème Anglaise collée

160,7 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

321,4 grammes de Lait 30,85 Centilitres/308,54 Millilitres

LA DIVINE MOUSSE AMANDE

86,1 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4,3 Oeufs

64,2 grammes de Sucre

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

6,4 grammes de Gélatine ou 2,5 Feuilles de Gélatine

*La Crème fouettée

321,4 grammes de Crème Liquide 35% 32,14 Centilitres/321,4 Millilitres

Pour 1 kg de mousse (Poids utile)

*La crème Anglaise collée

178,5 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

357,1 grammes de Lait 34,28 Centilitres/342,82 Millilitres

95,7 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4,7 Oeufs

71,4 grammes de Sucre

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

7,1 grammes de Gélatine ou 2,8 Feuilles de Gélatine

*La Crème fouettée

357,1 grammes de Crème Liquide 35% 35,71 Centilitres/357,1 Millilitres

Instructions

Préparation

1. Pour commencer, placer la cuve (ou on va fouetter plus tard la Crème Liquide 35%) au frais : la crème montera mieux ainsi
2. Placer également la Crème Liquide 35% (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres) au frais : une crème ne monte pas si elle est à température ambiante
3. Et pour finir, faire tremper la Gélatine (5 g ou 2 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau, avec des glaçons

La crème Anglaise

4. Dans une casserole, placer la Pâte d'amandes (125 g)
5. Pour cette recette, je l'achète. Mais si vous voulez la faire vous-mêmes : La recette est ICI
6. Verser le Lait (250 g ou 24 Centilitres/240 Millilitres)
7. Cuire à feu doux
8. En fonction de la Pâte d'amandes, elle peut (ou pas) fondre. Si elle ne fond pas d'elle-même, mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
9. Pendant ce temps, fouetter dans un grand bol le Sucre (50 g) et les Jaunes d'Oeuf (67 g pris de 3,3 Oeufs) (blanchir)
10. Fouetter, en raclant le bol
11. Reverser le contenu de la casserole dans la casserole
12. Remettre sur le feu, à feu doux

LA DIVINE MOUSSE AMANDE

13. Mélanger sans cesse (vanner), à l' aide d' un fouet à main afin d'éviter les grumeaux
14. Sans cesser de vanner, contrôler la température et retirer du feu dès que la température atteint 83 C
15. Retirer du feu
16. Si la crème anglaise est réussie, elle n'a pas de grumeaux (sinon mixer), et elle ne coule pas sur la spatule
17. Verser l'Extrait d'Amandes amères (0 goutte)
18. Verser dans un bol propre (pour stopper la cuisson)
19. Retirer la Gélatine (5 g ou 2 Feuilles de Gélatine) du bol d'eau, et presser afin de retirer un maximum d'eau
20. Ajouter dans le bol avec la crème anglaise encore chaude, puis mélanger

Attente

21. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
22. A ce stade, il faut attendre que la température chute : la crème est trop chaude et on ne pourrait pas incorporer la crème montée sans qu'elle fonde. Attendre que la température chute entre 25 C et 30 C

La Crème fouettée

23. Lorsque la température est atteinte, sortir la cuve du frais, et fouetter la Crème Liquide 35% (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres)
24. 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 !
25. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique

Incorporation

26. On a à présent 2 bols : la crème anglaise 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 anglaise, 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