

LA MOUSSE BAVAROISE à LA MANGUE DE JOSSELIN RIMBOD

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/mousse-bavaroise-mangue/>

Une mousse délicieuse, crémeuse et aérienne comme toute bavaroise, parfumée à la mangue avec une touche de passion

Chef : Josselin Rimbod

Temps de préparation : 2 H

Temps de cuisson : 10 Minutes

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 400 g (Poids utile)

4 grammes de Gélatine ou 1,6 Feuilles de Gélatine

*La crème anglaise

39 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,9 Oeufs

22 grammes de Sucre

37 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 3,7 Centilitres/37 Millilitres

72 grammes de Purée de Mangues 7,2 Centilitres/72 Millilitres

11 grammes de Crème Liquide Entière 1 Centilitre/10 Millilitres

*La meringue italienne

16 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 0,5 Oeuf

35 grammes de Sucre

13 grammes d'Eau 1,3 Centilitre/13 Millilitres

*La Crème fouettée

163 grammes de Crème Liquide 35% 16,3 Centilitres/163 Millilitres

Pour 300 g (Poids utile)

3 grammes de Gélatine ou 1,2 Feuilles de Gélatine

*La crème anglaise

29,2 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,4 Oeufs

16,5 grammes de Sucre

27,7 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 2,77 Centilitres/27,7 Millilitres

LA MOUSSE BAVAROISE à LA MANGUE DE JOSSELIN RIMBOD

54 grammes de Purée de Mangues 5,4 Centilitres/54 Millilitres

8,2 grammes de Crème Liquide Entière 0,75 Centilitre/7,45 Millilitres

*La meringue italienne

12 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 0,4 Oeuf

26,2 grammes de Sucre

9,7 grammes d'Eau 0,97 Centilitre/9,7 Millilitres

*La Crème fouettée

122,2 grammes de Crème Liquide 35% 12,22 Centilitres/122,2 Millilitres

Pour 500 g (Poids utile)

5 grammes de Gélatine ou 2 Feuilles de Gélatine

*La crème anglaise

48,7 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,4 Oeufs

27,5 grammes de Sucre

46,2 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 4,62 Centilitres/46,2 Millilitres

90 grammes de Purée de Mangues 9 Centilitres/90 Millilitres

13,7 grammes de Crème Liquide Entière 1,25 Centilitre/12,45 Millilitres

*La meringue italienne

20 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 0,6 Oeuf

43,7 grammes de Sucre

16,2 grammes d'Eau 1,62 Centilitre/16,2 Millilitres

*La Crème fouettée

203,7 grammes de Crème Liquide 35% 20,37 Centilitres/203,7 Millilitres

Pour 600 g (Poids utile)

6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine

*La crème anglaise

58,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,9 Oeufs

33 grammes de Sucre

55,5 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 5,55 Centilitres/55,5 Millilitres

108 grammes de Purée de Mangues 10,8 Centilitres/108 Millilitres

16,5 grammes de Crème Liquide Entière 1,5 Centilitre/15 Millilitres

*La meringue italienne

24 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 0,8 Oeuf

52,5 grammes de Sucre

19,5 grammes d'Eau 1,95 Centilitre/19,5 Millilitres

*La Crème fouettée

244,5 grammes de Crème Liquide 35% 24,45 Centilitres/244,5 Millilitres

Pour 700 g (Poids utile)

7 grammes de Gélatine ou 2,8 Feuilles de Gélatine

*La crème anglaise

LA MOUSSE BAVAROISE à LA MANGUE DE JOSSELIN RIMBOD

68,2 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,4 Oeufs

38,5 grammes de Sucre

64,7 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 6,47 Centilitres/64,7 Millilitres

126 grammes de Purée de Mangues 12,6 Centilitres/126 Millilitres

19,2 grammes de Crème Liquide Entière 1,75 Centilitre/17,45 Millilitres

*La meringue italienne

28 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 0,9 Oeuf

61,2 grammes de Sucre

22,7 grammes d'Eau 2,27 Centilitres/22,7 Millilitres

*La Crème fouettée

285,2 grammes de Crème Liquide 35% 28,52 Centilitres/285,2 Millilitres

Pour 800 g (Poids utile)

8 grammes de Gélatine ou 3,2 Feuilles de Gélatine

*La crème anglaise

78 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,9 Oeufs

44 grammes de Sucre

74 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 7,4 Centilitres/74 Millilitres

144 grammes de Purée de Mangues 14,4 Centilitres/144 Millilitres

22 grammes de Crème Liquide Entière 2 Centilitre/20 Millilitres

*La meringue italienne

32 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1 Oeuf

70 grammes de Sucre

26 grammes d'Eau 2,6 Centilitres/26 Millilitres

*La Crème fouettée

326 grammes de Crème Liquide 35% 32,6 Centilitres/326 Millilitres

Pour 1 kg (Poids utile)

10 grammes de Gélatine ou 4 Feuilles de Gélatine

*La crème anglaise

97,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4,8 Oeufs

55 grammes de Sucre

92,5 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 9,25 Centilitres/92,5 Millilitres

180 grammes de Purée de Mangues 18 Centilitres/180 Millilitres

27,5 grammes de Crème Liquide Entière 2,5 Centilitres/25 Millilitres

*La meringue italienne

40 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,3 Oeufs

87,5 grammes de Sucre

32,5 grammes d'Eau 3,25 Centilitres/32,5 Millilitres

*La Crème fouettée

407,5 grammes de Crème Liquide 35% 40,75 Centilitres/407,5 Millilitres

LA MOUSSE BAVAROISE à LA MANGUE DE JOSSELIN RIMBOD

Instructions

Hydrater la Gélatine (4 g ou 1,6 Feuilles de Gélatine), dans de l'eau froide (avec des glaçons)
Pour les purées, vous pouvez toujours prendre des fruits et mixer la chair, mais le plus pratique (et peut-être plus économique) est d'acheter des purées surgelées. Ici, j'ai pris la marque BOIRON (je recommande également SYCOLY)

La crème anglaise

1. Comme toute crème bavaroise digne de ce nom, le principe est de faire une crème anglaise que l'on mélangera à de la crème fouettée
2. Blanchir au fouet à main les Jaunes d'Oeuf (39 g pris de 1,9 Oeufs) et le Sucre (22 g)
3. Faire cuire la Pulpe de Fruit de la Passion (37 g ou 3,7 Centilitres/37 Millilitres) et la Purée de Mangues (72 g ou 7,2 Centilitres/72 Millilitres) avec la Crème Liquide Entière (11 g ou 1 Centilitre/10 Millilitres)
4. Verser sur les oeufs et mélanger aussitôt au fouet à main
5. Reverser dans la casserole
6. Refaire cuire à feu doux tout en vannant le fond de la casserole avec une maryse ou un fouet à main
7. Retirer dès que la température atteint 85 C
8. Transférer dans un bol
9. Ajouter la Gélatine (4 g ou 1,6 Feuilles de Gélatine) ramollie et mélanger afin de dissoudre
10. Réserver

La Meringue Italienne

11. Fouetter en neige les Blanc d'Oeuf (16 g pris de 0,5 Oeuf) à Vitesse Moyenne
12. Faire le sirop : Cuire le Sucre (35 g) et l'Eau (13 g ou 1,3 Centilitre/13 Millilitres) à feu très vif
13. Pendant qu'on fait le sirop, on ne cesse pas de fouetter les blancs
14. Retirer du feu dès que la température atteint 121 C
15. Verser en filet
16. Attention de ne pas verser le filet de sirop directement sur le fouet, mais sur le bord de la cuve, sinon le sirop est projeté sur les parois et pas dans les blancs !
17. Grâce à la chaleur du sirop, la meringue augmente en volume
18. Par ailleurs, le sirop cuit rend la meringue brillante
19. Continuer de fouetter, au moins 5 minutes : Toucher la cuve, et quand elle n'est plus brûlante et qu'elle est pratiquement à température ambiante, arrêter de fouetter (entre 5 minutes et 10 minutes)

1er mélange

20. On a donc 2 bols qu'il faut mélanger, mais pas au fouet !
21. 1ère solution : mélanger avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois

LA MOUSSE BAVAROISE à LA MANGUE DE JOSSELIN RIMBOD

le 'K')

22. 2ème solution : mélanger avec une maryse, délicatement en raclant les bords

La crème montée et le 2ème mélange

23. Fouetter dans un autre bol la Crème Liquide 35% (163 g ou 16,3 Centilitres/163 Millilitres)

24. On a encore deux bols à mélanger : choisir une des deux méthodes vues à l'étape précédente (mélange robot/feuille ou manuellement/maryse)