

# LA MOUSSE CARAÏBES DE M.O.F

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/mousse-caraibes/>

Une mousse exotique légère, aérienne et délicieuse

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

## Ingrédients

### Pour 770 g de mousse

\*Purée Façon Caraïbes

68 grammes de Purée d'Ananas 6,8 Centilitres/68 Millilitres

88 grammes de Purée de Mangues 8,8 Centilitres/88 Millilitres

20 grammes de Jus de Citron Vert pris de 0,9 Citron vert

122 grammes de Lait de Coco 12,2 Centilitres/122 Millilitres

1/2 Banane

13 grammes de Rhum 1,3 Centilitre/13 Millilitres

13 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

\*Gélifiant

9 grammes de Gélatine ou 3,6 Feuilles de Gélatine

\*Meringue Italienne

100 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,3 Oeufs

200 grammes de Sucre

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

\*Crème

270 grammes de Crème Liquide 35% 27 Centilitres/270 Millilitres

### Pour 1 kg de mousse

\*Purée Façon Caraïbes

88,3 grammes de Purée d'Ananas 8,83 Centilitres/88,3 Millilitres

114,2 grammes de Purée de Mangues 11,42 Centilitres/114,2 Millilitres

25,9 grammes de Jus de Citron Vert pris de 1,2 Citron vert

158,4 grammes de Lait de Coco 15,84 Centilitres/158,4 Millilitres

0,6 Banane

16,8 grammes de Rhum 1,68 Centilitre/16,8 Millilitres

## LA MOUSSE CARAÏBES DE M.O.F

16,8 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

\*Gélifiant

11,6 grammes de Gélatine ou 4,6 Feuilles de Gélatine

\*Meringue Italienne

129,8 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4,3 Oeufs

259,7 grammes de Sucre

64,9 grammes d'Eau 6,49 Centilitres/64,9 Millilitres

\*Crème

350,6 grammes de Crème Liquide 35% 35,06 Centilitres/350,6 Millilitres

### **Pour 600 g de mousse**

\*Purée Façon Caraïbes

52,9 grammes de Purée d'Ananas 5,29 Centilitres/52,9 Millilitres

68,5 grammes de Purée de Mangues 6,85 Centilitres/68,5 Millilitres

15,5 grammes de Jus de Citron Vert pris de 0,7 Citron vert

95 grammes de Lait de Coco 9,5 Centilitres/95 Millilitres

0,3 Banane

10,1 grammes de Rhum 1,01 Centilitre/10,1 Millilitres

10,1 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

\*Gélifiant

7 grammes de Gélatine ou 2,8 Feuilles de Gélatine

\*Meringue Italienne

77,9 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,5 Oeufs

155,8 grammes de Sucre

38,9 grammes d'Eau 3,89 Centilitres/38,9 Millilitres

\*Crème

210,3 grammes de Crème Liquide 35% 21,03 Centilitres/210,3 Millilitres

### **Pour 500 g de mousse**

\*Purée Façon Caraïbes

44,1 grammes de Purée d'Ananas 4,41 Centilitres/44,1 Millilitres

57,1 grammes de Purée de Mangues 5,71 Centilitres/57,1 Millilitres

12,9 grammes de Jus de Citron Vert pris de 0,6 Citron vert

79,2 grammes de Lait de Coco 7,92 Centilitres/79,2 Millilitres

0,3 Banane

8,4 grammes de Rhum 0,84 Centilitre/8,4 Millilitres

8,4 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

\*Gélifiant

5,8 grammes de Gélatine ou 2,3 Feuilles de Gélatine

\*Meringue Italienne

64,9 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,1 Oeufs

129,8 grammes de Sucre

## LA MOUSSE CARAÏBES DE M.O.F

32,4 grammes d'Eau 3,24 Centilitres/32,4 Millilitres

\*Crème

175,3 grammes de Crème Liquide 35% 17,53 Centilitres/175,3 Millilitres

### Instructions

#### Préparation

1. Commencer par préparer 2 cuves pour la suite : Une pour la meringue italienne et une pour la crème fouettée
2. Placer une première cuve (ou on va fouetter la Crème Liquide 35%) au congélateur. La réussite d'une bonne crème fouettée est liée à une cuve et un fouet très froids !
3. Tremper la Gélatine (9 g ou 3,6 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau très froide (avec des glaçons) afin de la ramollir, jusqu'au moment où on en aura besoin

#### La crème fouettée

4. On sort la 1ère cuve que l'on avait laissé au congélateur et verser la Crème Liquide 35% (270 g ou 27 Centilitres/270 Millilitres), puis fouetter
5. On fouette la Crème pas trop longtemps car on ne veut PAS de chantilly !
6. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
7. Puis placer au frais

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" et pas ferme ! Une crème qui doit tenir sur le doigt mais qui n'est pas ferme et qui reste soyeuse et tendre

#### Purée de fruits "façon Caraïbes"

8. Si vous trouvez de la purée de fruits "Caraïbes", alors vous pouvez remplacer les ingrédients ici par la pulpe du commerce : il en faudra 360 g
9. Dans une casserole, placer la Purée d'Ananas (68 g ou 6,8 Centilitres/68 Millilitres), la Purée de Mangues (88 g ou 8,8 Centilitres/88 Millilitres), le Jus de Citron Vert (20 g pris de 0,9 Citron vert), le Lait de Coco (122 g ou 12,2 Centilitres/122 Millilitres), la Banane (1/2) et le Sucre Vanillé (13 g)
10. Cuire jusqu'à ébullition, puis baisser le feu
11. Ecraser les fruits à l'aide d'un presse-purée
12. Verser le Rhum (13 g ou 1,3 Centilitre/13 Millilitres) et remuer
13. Ajouter alors la Gélatine (9 g ou 3,6 Feuilles de Gélatine) ramollie
14. Transvaser dans un bol propre et séché
15. Mixer au mixeur plongeant
16. A ce stade, la purée "façon caraïbes" contient des matières fibreuses (comme l'ananas) qu'il faut filtrer : Passer la purée dans une passoire et presser avec une maryse ou une louche
17. Jeter ce que la passoire a retenu : ces fibres ne sont pas désirées !
18. Laisser cette purée "façon caraïbes" refroidir à température ambiante (mais pas au frais)

## LA MOUSSE CARAÏBES DE M.O.F

### La Meringue Italienne

19. Dans la 2ème cuve, fouetter les Blancs d'Oeuf (100 g pris de 3,3 Oeufs). On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
20. Commencer à Vitesse Moyenne pendant 4 minutes, puis augmenter progressivement la vitesse
21. On fait un sirop : Cuire le Sucre (200 g) et l'Eau (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) dans une casserole à feu fort
22. Les confiseurs nous ont appris à éviter le danger du sirop qui masse : Il faut passer un pinceau de cuisine humide (trempé dans un verre d'eau) sur les parois de la casserole afin d'éliminer les petits cristaux, qui en retombant dans le sirop ferait masser (faire tremper le pinceau dans un verre d'eau)
23. Il faut sans cesse contrôler la température du sirop
24. Pendant que les blancs montent, on attend que le sirop atteigne la température de 118 C
25. Dès que la température atteint 118 C, le sirop est prêt: Verser lentement en filet le sirop sur la cuve, tout en continuant de monter les blancs
26. Attention à ce que le filet ne touche pas le fouet ! Cela projetterait le sirop sur les parois...
27. Puis augmenter la vitesse à Vitesse Maximale et fouetter 1 minute...
28. La meringue italienne est alors prête !
29. On ne conserve que 150 g de cette meringue pour la suite !
30. Dans un grand bol propre, verser 150 g de la meringue

### Mélange final

31. Verser alors la Crème Liquide 35% (270 g ou 27 Centilitres/270 Millilitres) fouettée qui attendait au frais
  32. Mélanger sans fouetter : incorporer en soulevant la masse et en raclant les bords délicatement
  33. On peut utiliser un fouet à main ou une maryse
  34. Incorporer alors la purée de fruit qui doit être à température inférieure à 22 C
  35. Incorporer délicatement en soulevant la masse et en raclant les bords
- Au final, on obtient un appareil qui paraît trop liquide, mais après le passage au réfrigérateur, la mousse changera de texture !