

# LA MOUSSE COCO DE CLAIRE HEITZLER

## La Recette

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

Une mousse à la noix de coco parfaite !

Chef : Claire Heitzler

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

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

## Ingrédients

### **Pour un cercle de 21 cm de diamètre**

10 grammes de Gélatine ou 4 Feuilles de Gélatine

1/2 Verre de Noix de Coco rapée

400 grammes de Crème de Coco 40 Centilitres/400 Millilitres

50 grammes de Meringue Italienne Pour la recette, voir ICI

\*La Crème fouettée

240 grammes de Crème Liquide 35% 24 Centilitres/240 Millilitres

### **Pour un cercle de 23 cm de diamètre**

11,9 grammes de Gélatine ou 4,7 Feuilles de Gélatine

0,5 Verre de Noix de Coco rapée

479,8 grammes de Crème de Coco 47,98 Centilitres/479,8 Millilitres

59,9 grammes de Meringue Italienne Pour la recette, voir ICI

\*La Crème fouettée

287,8 grammes de Crème Liquide 35% 28,78 Centilitres/287,8 Millilitres

### **Pour un cercle de 25 cm de diamètre**

14,1 grammes de Gélatine ou 5,6 Feuilles de Gélatine

0,7 Verre de Noix de Coco rapée

566,8 grammes de Crème de Coco 56,68 Centilitres/566,8 Millilitres

70,8 grammes de Meringue Italienne Pour la recette, voir ICI

\*La Crème fouettée

340,1 grammes de Crème Liquide 35% 34,01 Centilitres/340,1 Millilitres

## Instructions

## LA MOUSSE COCO DE CLAIRE HEITZLER

1. On fait tremper la Gélatine (10 g ou 4 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau très froide (avec des glaçons en été) afin de l'hydrater
2. Faire torrifier la Noix de Coco rapée au four jusqu'à obtenir une coloration légèrement dorée (mais pas noircie !)
3. Faire chauffer à la casserole un tiers de la Crème de Coco (133,3 g ou 13,33 Centilitres/133,3 Millilitres), réserver le reste
4. Aouter la Gélatine ramollie
5. Verser ce mélange dans le restant de la Crème de Coco
6. Ajouter la Noix de Coco rapée et mélanger

&bull; L'Eau de Coco est l'eau contenue naturellement dans la noix de coco : On la boit

&bull; La Crème de Coco est le résultat de la pulpe (non séchée) que l'on broie. On l'utilise dans des desserts

&bull; Le Lait de Coco est le résultat de la pulpe (non séchée) que l'on broie et à laquelle on rajoute de l'eau, ou bien que l'on filtre de la crème. On l'utilise dans des plats salés, comme le curry

&bull; Le Beurre de Coco (ou purée de coco) est le résultat de la noix de coco rapée et séchée (les flocons déshydratés du supermarché), que l'on broie. Comme on utilise la pulpe séchée, le résultat est moins humide que la crème de coco. Certaines personnes l'utilisent pour remplacer le beurre de vache

### La Meringue Italienne

La recette est ICI : il faudra en prendre que 50 g pour la suite

### Le 1er mélange

7. Mélanger délicatement la Meringue Italienne (50 g) au bol qu'on avait réservé avec la crème, et pour cela il faut éviter de fouetter ! Cela casserait la structure aérienne de la meringue
8. Macaronner délicatement en raclant les bords du bol et en retournant l'appareil sur lui-même (voir photo animation)

### La crème fouettée

9. On fouette la Crème Liquide 35% (240 g ou 24 Centilitres/240 Millilitres) dans la cuve refroidie, à Vitesse Maximale
10. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
11. 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 !

### Le 2ème mélange

12. On a deux bols qu'il faut mélanger délicatement afin de ne pas casser la texture de la crème fouettée
13. Mettre un tiers de la crème fouettée dans la préparation, et macaronner avec une maryse délicatement afin d'incorporer
14. Recommencer 2 fois avec un tiers à chaque fois
15. Verser dans le dessert que vous avez prévu (verrines, ou entremets)
16. Faire figer au réfrigérateur : Il faut attendre 4 heures avant que la crème fige et développe sa

# LA MOUSSE COCO DE CLAIRE HEITZLER

structure finale