

LA MOUSSE COCO DE CLAIRE HEITZLER

La Recette

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

Une mousse à la noix de coco parfaite en texture et saveur !

Chef : Claire Heitzler

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 740 g (Poids utile)

10 grammes de Gélatine ou 4 Feuilles de Gélatine

60 grammes de Noix de Coco rapée

400 grammes de Purée de Coco ou de la "crème de coco"

50 grammes de Meringue Italienne Pour la recette, voir ICI

*La Crème fouettée

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

Pour 1 kg (Poids utile)

13,5 grammes de Gélatine ou 5,4 Feuilles de Gélatine

81 grammes de Noix de Coco rapée

540,5 grammes de Purée de Coco ou de la "crème de coco"

67,5 grammes de Meringue Italienne Pour la recette, voir ICI

*La Crème fouettée

324,3 grammes de Crème Liquide 35% 32,43 Centilitres/324,3 Millilitres

Pour 600 g (Poids utile)

8,1 grammes de Gélatine ou 3,2 Feuilles de Gélatine

48,6 grammes de Noix de Coco rapée

324,3 grammes de Purée de Coco ou de la "crème de coco"

40,5 grammes de Meringue Italienne Pour la recette, voir ICI

*La Crème fouettée

194,5 grammes de Crème Liquide 35% 19,45 Centilitres/194,5 Millilitres

Pour 400 g (Poids utile)

5,4 grammes de Gélatine ou 2,1 Feuilles de Gélatine

32,4 grammes de Noix de Coco rapée

LA MOUSSE COCO DE CLAIRE HEITZLER

216,2 grammes de Purée de Coco ou de la "crème de coco"

27 grammes de Meringue Italienne Pour la recette, voir ICI

*La Crème fouettée

129,7 grammes de Crème Liquide 35% 12,97 Centilitres/129,7 Millilitres

Instructions

1. Faire 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 Purée de Coco (133,3 g), réserver le reste
4. Aouter la Gélatine ramollie
5. Verser ce mélange dans le restant de la Purée de Coco
6. Ajouter la Noix de Coco rapée et mélanger

A propos de Coco...

- L'Eau de Coco est l'eau contenue naturellement dans la noix de coco : On la boit
- La Crème de Coco est le résultat de la pulpe (non séchée) que l'on broie. On l'utilise dans des desserts
- 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
- La Purée de coco est le résultat de la pulpe mélangée à son eau
- La Noix de coco séchée est le résultat de la pulpe épluchée en fines lamelles et séchées à l'air
- Le Beurre 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

7. La recette est ICI
8. Il faudra en prendre que 50 g pour cette recette
9. C'est assez difficile de faire une petite quantité de meringue. Il vaut mieux en faire plus et n'en prendre que 50 g pour la suite

Le 1er mélange

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

La crème fouettée

12. Fouetter la Crème Liquide 35% (240 g ou 24 Centilitres/240 Millilitres) dans la cuve refroidie, à

LA MOUSSE COCO DE CLAIRE HEITZLER

Vitesse Maximale

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

14. 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 !

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

Le 2ème mélange

16. On a deux bols qu'il faut mélanger délicatement afin de ne pas casser la texture de la crème fouettée

17. Mettre un tiers de la crème fouettée dans la préparation, et incorporer délicatement avec une maryse, sans fouetter

18. Recommencer 2 fois avec un tiers à chaque fois

19. Verser dans le dessert que vous avez prévu (verrines, ou entremets)

20. Faire figer au réfrigérateur : Il faut attendre 4 heures avant que la crème fige et développe sa texture finale