

LA MOUSSE DE LAIT DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/mousse-de-lait/>

Une mousse qui change de la Bavaroise classique, plus moderne et plus intéressante en texture

Chef : Stéphane Tréand

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 1,1 kg de mousse

*Gélifiant

12 grammes de Gélatine ou 4,8 Feuilles de Gélatine

*L'appareil de base

280 grammes de Crème Liquide 35% 28 Centilitres/280 Millilitres

90 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. A remplacer par du Miel, ou sinon du Glucose liquide

40 grammes de Lait en poudre

*La Crème fouettée

650 grammes de Crème Liquide 35% 65 Centilitres/650 Millilitres

20 grammes de Sucre Glace

Pour 900 g de mousse

*Gélifiant

9,8 grammes de Gélatine ou 3,9 Feuilles de Gélatine

*L'appareil de base

229 grammes de Crème Liquide 35% 22,9 Centilitres/229 Millilitres

73,6 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. A remplacer par du Miel, ou sinon du Glucose liquide

32,7 grammes de Lait en poudre

*La Crème fouettée

531,8 grammes de Crème Liquide 35% 53,18 Centilitres/531,8 Millilitres

16,3 grammes de Sucre Glace

Pour 700 g de mousse

*Gélifiant

LA MOUSSE DE LAIT DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

7,6 grammes de Gélatine ou 3 Feuilles de Gélatine

*L'appareil de base

178,1 grammes de Crème Liquide 35% 17,81 Centilitres/178,1 Millilitres

57,2 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. A remplacer par du Miel, ou sinon du Glucose liquide

25,4 grammes de Lait en poudre

*La Crème fouettée

413,6 grammes de Crème Liquide 35% 41,36 Centilitres/413,6 Millilitres

12,7 grammes de Sucre Glace

Pour 550 g de mousse

*Gélifiant

6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine

*L'appareil de base

140 grammes de Crème Liquide 35% 14 Centilitres/140 Millilitres

45 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. A remplacer par du Miel, ou sinon du Glucose liquide

20 grammes de Lait en poudre

*La Crème fouettée

325 grammes de Crème Liquide 35% 32,5 Centilitres/325 Millilitres

10 grammes de Sucre Glace

Pour 400 g de mousse

*Gélifiant

4,3 grammes de Gélatine ou 1,7 Feuilles de Gélatine

*L'appareil de base

101,8 grammes de Crème Liquide 35% 10,18 Centilitres/101,8 Millilitres

32,7 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel. A remplacer par du Miel, ou sinon du Glucose liquide

14,5 grammes de Lait en poudre

*La Crème fouettée

236,3 grammes de Crème Liquide 35% 23,63 Centilitres/236,3 Millilitres

7,2 grammes de Sucre Glace

Instructions

Préparation

1. Tout d'abord, placer la cuve et le fouet au congélateur avant de les utiliser pour la Crème Liquide 35%
2. Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très

LA MOUSSE DE LAIT DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

froids

3. Ramollir la Gélatine (12 g ou 4,8 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau très froide (avec des glaçons en été) afin de l'hydrater

L'appareil de base

4. Dans une casserole, verser et mélanger la Crème Liquide 35% (280 g ou 28 Centilitres/280 Millilitres), le Sucre Inverti (90 g), le Lait en poudre (40 g)

5. Le sucre inverti est un mélange de plusieurs sucres, obtenu par hydrolyse du saccharose. S'il est difficile à trouver, vous pouvez remplacer par du glucose liquide, du miel plus facilement trouvable, et sinon, tout simplement par du sucre

6. Les cuisiniers l'utilisent pour son pouvoir d'absorber l'humidité. En pâtisserie, il permet d'obtenir des produits plus moelleux, d'éviter le grainage. Les glaciers l'utilisent pour éviter la cristallisation et de stabiliser les glaces et sorbets qui restent plus moelleux dès la sortie du congélateur.

7. Cuire, porter à ébullition

8. Retirer du feu, transférer aussitôt dans un bol

9. Ajouter la Gélatine ramollie et mélanger jusqu'à dissolution

10. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

11. Attendre 20 minutes, afin que la température chute, avant de passer au fouettage de la crème

La crème fouettée

12. Fouetter la Crème Liquide 35% (650 g ou 65 Centilitres/650 Millilitres) avec le Sucre Glace (20 g) dans la cuve refroidie, à 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 !

Le mélange

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

15. Mettre un tiers de la crème fouettée dans la préparation, et macaronner avec une maryse délicatement afin d'incorporer

16. Recommencer 2 fois avec un tiers à chaque fois

17. Utiliser dans votre dessert

18. Réserver au frais

19. Après quelques heures au frais, la mousse fige