

LA MOUSSE PASSION DE LENÔTRE

La Recette

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

Une mousse passion, intense en saveurs et légère en texture, de Lenôtre

Chef : Lenôtre

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 680 g de mousse

*Fruits

175 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 17,5 Centilitres/175 Millilitres

75 grammes de Pulpe d'Abricot 7,5 Centilitres/75 Millilitres

3 grammes de Lait en poudre

*Agent Solidifiant

8 grammes de Gélatine ou 3,2 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

250 grammes de Crème Liquide 35% 25 Centilitres/250 Millilitres

Pour 1 kg de mousse

*Fruits

257,3 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 25,73 Centilitres/257,3 Millilitres

110,2 grammes de Pulpe d'Abricot 11,02 Centilitres/110,2 Millilitres

4,4 grammes de Lait en poudre

*Agent Solidifiant

11,7 grammes de Gélatine ou 4,6 Feuilles de Gélatine

*Meringue Italienne

147 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4,9 Oeufs

294,1 grammes de Sucre

73,5 grammes d'Eau 7,35 Centilitres/73,5 Millilitres

LA MOUSSE PASSION DE LENÔTRE

*Crème

367,6 grammes de Crème Liquide 35% 36,76 Centilitres/367,6 Millilitres

Pour 800 g de mousse

*Fruits

205,8 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 20,58 Centilitres/205,8 Millilitres

88,2 grammes de Pulpe d'Abricot 8,82 Centilitres/88,2 Millilitres

3,5 grammes de Lait en poudre

*Agent Solidifiant

9,4 grammes de Gélatine ou 3,7 Feuilles de Gélatine

*Meringue Italienne

117,6 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,9 Oeufs

235,2 grammes de Sucre

58,8 grammes d'Eau 5,88 Centilitres/58,8 Millilitres

*Crème

294,1 grammes de Crème Liquide 35% 29,41 Centilitres/294,1 Millilitres

Pour 400 g de mousse

*Fruits

102,9 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 10,29 Centilitres/102,9 Millilitres

44,1 grammes de Pulpe d'Abricot 4,41 Centilitres/44,1 Millilitres

1,7 grammes de Lait en poudre

*Agent Solidifiant

4,7 grammes de Gélatine ou 1,8 Feuilles de Gélatine

*Meringue Italienne

58,8 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,9 Oeufs

117,6 grammes de Sucre

29,4 grammes d'Eau 2,94 Centilitres/29,4 Millilitres

*Crème

147 grammes de Crème Liquide 35% 14,7 Centilitres/147 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 (8 g ou 3,2 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 MOUSSE PASSION DE LENÔTRE

La crème fouettée

4. On sort la 1ère cuve que l'on avait laissé au congélateur et verser la Crème Liquide 35% (250 g ou 25 Centilitres/250 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

Les purées de fruit

8. Dans une casserole, placer la Pulpe de Fruit de la Passion (175 g ou 17,5 Centilitres/175 Millilitres), la Pulpe d'Abricot (75 g ou 7,5 Centilitres/75 Millilitres) et le Lait en poudre (3 g), et mélanger à l'aide d'un fouet à main
9. Cuire jusqu'à ébullition, puis baisser le feu
10. Transvaser dans un bol propre et séché
11. Ajouter alors la Gélatine (8 g ou 3,2 Feuilles de Gélatine) ramollie
12. Laisser cette préparation refroidir à température ambiante (mais pas au frais)

La Meringue Italienne

13. 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
14. Commencer à Vitesse Moyenne pendant 4 minutes, puis augmenter progressivement la vitesse
15. 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
16. 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)
17. Il faut sans cesse contrôler la température du sirop
18. Pendant que les blancs montent, on attend que le sirop atteigne la température de 118 C
19. 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
20. Attention à ce que le filet ne touche pas le fouet ! Cela projetterait le sirop sur les parois...
21. Puis augmenter la vitesse à Vitesse Maximale et fouetter 1 minute...
22. La meringue italienne est alors prête !
23. On ne conserve que 150 g de cette meringue pour la suite !
24. Dans un grand bol propre, verser 150 g de la meringue

Mélange final

25. Verser alors la Crème Liquide 35% (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres) fouettée qui attendait au frais
26. Mélanger sans fouetter : incorporer en soulevant la masse et en raclant les bords délicatement

LA MOUSSE PASSION DE LENÔTRE

27. On peut utiliser un fouet à main ou une maryse

28. Incorporer alors la purée de fruit qui doit être à température inférieure à 22 C

29. 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 !