LE CRéMEUX AUX 4 FRUITS EXOTIQUES

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-4-fruits-exotiques/

Un crémeux aux 4 fruits exotiques ultra gourmand !

Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base Sucrée, Crème, Crémeux, Crémeux Exotique, Crémeux Et Gelées

Ingrédients

Pour 350 g (Poids utile)
100 grammes de Purée de Mangues 10 Centilitres/100 Millilitres
50 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 5 Centilitres/50 Millilitres
50 grammes de Purée d'Ananas 5 Centilitres/50 Millilitres
1/2 Zeste de Citron Vert
50 grammes de Sucre
1 Oeuf 50 grammes
2,5 grammes de Gélatine ou 1 Feuille de Gélatine
75 grammes de Beurre

Pour 250 g de Crémeux
71,4 grammes de Purée de Mangues 7,14 Centilitres/71,4 Millilitres
35,7 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 3,57 Centilitres/35,7 Millilitres
35,7 grammes de Purée d'Ananas 3,57 Centilitres/35,7 Millilitres
0,3 Zeste de Citron Vert
35,7 grammes de Sucre
0,7 Oeuf 35 grammes
1,7 grammes de Gélatine ou 0,6 Feuille de Gélatine
53,5 grammes de Beurre

Pour 500 g de Crémeux
142,8 grammes de Purée de Mangues 14,28 Centilitres/142,8 Millilitres
71,4 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 7,14 Centilitres/71,4 Millilitres
71,4 grammes de Purée d'Ananas 7,14 Centilitres/71,4 Millilitres
0,7 Zeste de Citron Vert
71,4 grammes de Sucre
1,4 Oeufs 70 grammes

LE CRéMEUX AUX 4 FRUITS EXOTIQUES

3,5 grammes de Gélatine ou 1,4 Feuilles de Gélatine
107,1 grammes de Beurre

Instructions

Ingrédients
On a besoin de purées. Vous pouvez prendre des fruits et les mixer vous mêmes, mais une solution plus pratique est de prendre une purée de qualité. C'est plus pratique (car on peut les garder au congélateur), et leurs saveurs sont souvent plus concentrées (que celles que l'on fait soi-même)
Parmi mes marques préférées de niveau professionnel, on trouve BOIRON :
J'utilise parfois également la marque RAVIFRUIT :

Préparation
1. Commencer par ramollir la Gélatine (2,5 g ou 1 Feuille de Gélatine) dans de l'eau très froide (avec des glaçons)
2. Découper le Beurre (75 g) en dés et le laisser ramollir à température ambiante
3. Dans un bol, mélanger au fouet l'Oeuf (1)
4. Dans une casserole, placer les purées (même encore congelées) : la Purée de Mangues (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres), la Pulpe de Fruit de la Passion (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres), la Purée d'Ananas (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres)
5. Au dessus de la casserole, prélever le Zeste de Citron Vert (1/2). Pour cela, j'utilise une microplane.
6. Raper la microplane sur le fruit et non l'inverse, pour éviter de prélever la couche amère
7. Verser le Sucre (50 g)

Cuisson
8. Chauffer, cuire, en remuant souvent, mais à feu doux !
9. Si la température est trop élevée, cela va cuire les oeufs en omelette, donc cuire à feu doux
10. Lorsque tous les ingrédients ont fondu et que le liquide est bien homogène, verser l'Oeuf (1) en filet d'une main, tout en fouettant de l'autre main
11. Attention à ne pas fouetter avec un fouet métal si votre casserole a un revêtement (cela peut rayer et endommager le revêtement). Pour eviter cela, j'utilise un fouet en silicone : Pour acheter en ligne, c'est ICI
12. Cuire, sans arrêter de fouetter pour eviter a l'oeuf de coaguler
13. On doit utiliser un thermomètre pour controler la température : Arrêter la cuisson lorsque la température atteint 80 C, et retirer du feu aussitôt
14. Sortir la Gélatine ramollie de l'eau, presser, afin de retirer l'excédent d'eau
15. Ajouter la Gélatine ramollie, et mélanger dans le liquide chaud : la gélatine se dissout
16. Ajouter le Beurre (75 g) par morceaux en mélangeant au fouet à main, jusqu'à ce que le beurre soit fondu et incorporé

LE CRéMEUX AUX 4 FRUITS EXOTIQUES

17. Puis, l'auteur recommande de lisser le crémeux au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')