



équilibrés

MOUSSES

JORDI PUIGVERT

Consultant international en pâtisserie - Sweet'n go



PROCÉDURE

- Semi-monter la crème et réserver au réfrigérateur.
- Tiédir les purées et/ ou les jus SICOLY® à 25°C.
- Faire fondre légèrement la masse gélatine au micro-ondes à 30°C.
- Mélanger la gélatine avec la purée et/ou le jus SICOLY® à l'aide d'un fouet.
- Incorporer le mélange petit à petit dans la meringue en mélangeant délicatement.
- Incorporer la crème semi-montée à l'aide d'une maryse.
- Utiliser immédiatement.



Base meringue suisse pour purées et jus de fruits

Ingrédients :

90 g blancs d'oeufs
100 g sucre (saccharose)
35 g dextrose

Mélanger les blancs et les sucres et disposer dans un bol. Cuire au bain marie en remuant sans cesse jusqu'à atteindre les 65/70°C. Enlever du bain marie, placer l'appareil dans la cuve du batteur et monter jusqu'à ce que la meringue soit tiède.

Base meringue suisse pour purées et jus de légumes

Ingrédients :

90 g blancs d'oeufs
135 g dextrose
2 g sel

Mélanger les blancs, le sel et le dextrose et disposer dans un bol. Cuire au bain marie en remuant sans cesse jusqu'à atteindre les 65/70°C. Enlever du bain marie, placer l'appareil dans la cuve du batteur et monter jusqu'à ce que la meringue soit tiède.

Important :

Pour équilibrer la meringue et palier à la dégradation des protéines de blancs d'oeufs par l'action de l'acidité des fruits, il est nécessaire de renforcer la meringue avec 3% de blanc d'œuf en poudre.

On utilise uniquement le dextrose pour les **purées de légumes** car il a un pouvoir sucrant plus faible que le saccharose et permet donc de ne pas trop ressentir le goût sucré dans la mousse finale.

Masse gélatine

Ingrédients :

1 g gélatine en poudre or (200 bloom)
5 g eau froide

Mélanger l'eau et la gélatine. Laisser 20 minutes au réfrigérateur pour une hydratation optimale. Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes à faible puissance. Disposer dans le récipient de votre choix et laisser gélifier. Conserver au réfrigérateur pour maximum 5 jours.

RECETTES

Purées et jus de fruits BIO

Purées et jus	Purée (g)	Masse gélatine (g)	Jus de citron (g)	Meringue (g)	Crème semi-montée (g)
Abricot BIO - France / Italie	443	72		225	260
Banane BIO	455	60	40	145	300
Cassis BIO	428	72		200	300
Jus de Citron jaune BIO	230	84		250	436
Jus de Citron vert BIO - Brésil	230	84		250	436
Fraise BIO (Senga)	443	72		225	260
Framboise BIO (Willamette) - Montagnes de Kopaonik - Serbie	428	72		200	300
Fruit de la passion BIO - Pérou	350	72		225	350
Mandarine BIO - Sicile	400	75	20	170	335
Mangue BIO (Alphonso) - Inde	420	72	23	225	260
Myrtille BIO	428	72		200	300
Pêche de Vigne BIO - Côteaux du Lyonnais - France	443	72		225	260
Poire Williams BIO - France	450	72	18	200	260
Pomme verte BIO - Granny - France	428	72		200	300



RECETTES

Purées et jus de fruits et légumes sans sucres ajoutés

Purées et jus	Purée (g)	Masse gélatine (g)	Eau	Jus de citron (g)	Meringue (g)	Crème semi-montée (g)
Abricot - Vallée du Rhône - France	443	72			225	260
Ananas	425	72		33	170	300
Ananas EXTRA	425	72		33	170	300
Baie d'églantier	443	72			225	260
Banane	455	60		40	145	300
Bergamote - Sicile	230	84			250	436
Betterave rouge - France	400	72	50	25	170	283
Cassis - France	428	72			200	300
Citron jaune - Espagne	230	84			250	436
Citron jaune - Sicile	230	84			250	436
Citron jaune pulpe	428	72			200	300
Citron vert	230	84			250	436
Coing	455	60		40	145	300
Cranberry	428	72			200	300
Figue violette	455	60		40	145	300
Fraise (Mélange équilibré de 4 variétés)	443	72			225	260
Fraise des bois	443	72			225	260
Fraise mara des bois - France	443	72			225	260
Fraise Senga Sengana	443	72			225	260
Framboise (Willamette + Mecker)	428	72			200	300
Fruits rouges (fraise, framboise, groseille, mûre, griotte)	428	72			200	300
Goyave	400	72		30	200	298
Grenade	400	75		20	170	335
Griotte (Oblacinska)	400	75			225	300
Groseille - Monts et Coteaux du Lyonnais - France	428	72			200	300
Kalamansi	230	84			250	436
Kiwi avec pépins - France	425	72		33	170	300
Litchi	400	75		20	170	335
Mandarine - Sicile	400	75		20	170	335
Mangue (Alphonso) - Inde	420	72		23	225	260
Melon	400	75		20	170	335
Mirabelle - Coteaux du Lyonnais - France	420	72		23	225	260
Mûre	428	72			200	300
Myrtille sauvage	428	72			200	300
Noix de coco (avec râpé de coco)	500	50			170	280
Noix de coco (crème)	440	50			170	340
Noix de coco (lait sans râpé de coco)	440	50			170	340
Orange amère - Espagne	428	72			200	300
Orange blonde - Sicile	400	75		20	170	335
Orange sanguine - Sicile	400	75		20	170	335
Pamplemousse rose	400	75		20	170	335

RECETTES

Purées et jus	Purée (g)	Masse gélatine (g)	Eau	Jus de citron (g)	Meringue (g)	Crème semi-montée (g)
Passion - Pérou	350	72			225	350
Pêche blanche - Coteaux du Lyonnais / Vallée du Rhône - France	443	72			225	260
Pêche jaune - Coteaux du Lyonnais / Vallée du Rhône - France	443	72			225	260
Pêche vigne - Coteaux du Lyonnais - France	443	72			225	260
Poire Williams - Coteaux du Lyonnais - France	450	72		18	200	260
Poivron rouge	470	72			170	288
Pomme RedLove® - France	428	72			200	300
Pomme verte - Coteaux du Lyonnais / Vallée du Rhône - France	428	72			200	300
Potiron	470	72			170	288
Rhubarbe	420	72		23	225	260
Sudachi - Japon	230	84			250	436
Yuzu - Japon	250	84			250	416



Purées et jus de fruits sucrés

Purées et jus	Purée (g)	Masse gélatine (g)	Jus de citron (g)	Meringue (g)	Crème semi-montée (g)
Citron broyé	458	72		170	300
Citron jaune - Espagne	255	84		225	436
Framboise "sélection" (Willamette)	468	72		160	300
Marron	500	60	20	160	260
Passion	375	72		200	350



Purées et cocktails de fruits

Purées et jus	Purée (g)	Masse gélatine (g)	Jus de citron (g)	Meringue (g)	Crème semi-montée (g)
Bapamanga (banane, passion, mangue)	420	72	23	225	260
Cactus lime (figue de barbarie, citron vert)	458	72		170	300
Lambada (passion, mangue, goyave, abricot, citron jaune, orange, framboise)	443	72		225	260
Martinique (passion, mangue, ananas, citron vert)	420	72	23	225	260
Pinacolada (ananas, noix de coco, citron vert, rhum, triple sec)	432	78		170	320



SAS SICA SICODIS
475, route de Mornant
69440 Saint Laurent d'Agnay - FRANCE

Tél : +33 478 48 30 50

www.sicol.fr