



FICHE ÉQUILIBRE

Mousses de fruits

Recettes validées par
nos chefs ambassadeurs





Procédure

- Préparer tout d'abord la meringue italienne en cuisant 500g de sucre et 125g d'eau à 118°C puis vider 250g de blancs mousseux petit à petit.
- Laisser refroidir dans le mélangeur à petite vitesse.
- Fondre la gélatine dans de l'eau très froide.
- Chauffer la pulpe (environ 85°C pour ne pas altérer le goût du fruit) et ajouter la gélatine égouttée.
- Lorsque les jaunes et le sucre sont indiqués dans le tableau, les mélanger ensemble et les ajouter à la pulpe.
- Vider le mix sur la meringue italienne et mélanger.
- Monter la crème fraîche sans qu'elle soit trop ferme et l'ajouter délicatement au mélange.



Recettes – Purées et jus de fruits surgelés

Purées et jus	Purée (g)	Sucre (g)	Jaunes (g)	Gélatine (g)	Meringue italienne (g)	Crème fouettée (g)	Autre ingrédient (g)
Abricot	1000			30	400	650	40 g alcool abricot
Ananas	1000	250	200	40	250	800	
Ananas intense	1000	180	200	40	250	800	
Baie d'églantier	1000	200	200	35	250	750	
Banane	1000			30	350	750	
Bapamanga	1000			30	350	650	
Betterave	1000			32	280	280	
Cassis	1000	100	300	60	750	800	
Citron jaune Sucré	1000	100	400	70	850	800	
Citron broyé Sucré	1000	100	400	70	850	800	
Citron vert	1000	150	300	65	900	800	
Coing	1000			30	300	700	20 g citron
Figue violette	1000			28	250	700	
Fraise	1000			36	300	900	
Fraise des bois	1000			36	300	900	
Framboise	1000			30	450	600	
Fruits rouges	1000			36	300	900	
Goyave	1000	250	300	40	250	800	
Griotte	1000			36	300	900	
Groseille	1000			30	450	600	
Kalamansi	500	300g eau - 500 g glucose	300	65	900	800	
Litchi	1000			30	500	700	40 g Soho
Mandarine	1000	300	300	40	280	800	
Mangue	1000			60	400	1200	
Martinique	1000	250	250	40	280	800	
Melon	1000			30	450	700	40 g de vin de Muscat
Mirabelle	1000			34	750	1000	60 g alcool de mirabelle
Mûre	1000			36	300	900	
Myrtille sauvage	1000			36	300	900	
Noix de coco avec râpé	1000			60	500	1500	60 g Rhum blanc - 80 g Malibu
Noix de coco lait sans râpé	1000			60	500	1500	60 g Rhum blanc - 80 g Malibu
Orange blonde	1000	300	300	40	280	800	



Recettes - Purées et jus de fruits surgelés

Purées et jus	Purée (g)	Sucre (g)	Jaunes(g)	Gelatine (g)	Meringue italienne (g)	Crème fouettée (g)	Autre ingrédient (g)
Orange sanguine	1000	300	300	40	280	800	
Pamplemousse rose	1000	300	300	40	280	800	
Passion jaune	1000	100	400	70	850	800	
Passion violet	1000	100	400	70	850	800	
Pêche blanche	1000			32	280	760	
Pêche jaune	1000			32	280	760	
Pêche de vigne	1000			32	280	760	
Poire Williams	1000			36	800	1 000	60 g alcool de poire
Poivron rouge	1000			30	450	900	
Pomme verte	1000			36	800	1 000	60 g alcool de poire
Rhubarbe	1000			30	400	600	
Tangor	1000	350g eau - 500 g glucose		65	900	850	
Yuzu	500	500 g eau - 500 g glucose		65	900	850	





Process

- First, prepare the Italian meringue by boiling 500g of sugar and 125g of water to 118°C, then gradually add 250g of stiffly beaten egg whites.
- Leave to cool in the mixer on a low speed.
- Dissolve the gelatine in very cold water.
- Heat the fruit pulp (to around 85°C so as not to alter the flavour of the fruit) and add the drained gelatine.
- When the egg yolks and sugar have reached the temperatures indicated in the table, mix them together and add them to the fruit pulp.
- Pour the mixture over the Italian meringue and mix.
- Whip the crème fraîche until soft peaks form and gently fold it into the mixture.



Recipes – Frozen fruit purées and juices

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>	<i>Yolks (g)</i>	<i>Gelatine (g)</i>	<i>Italian meringue (g)</i>	<i>Whipped cream (g)</i>	<i>Other ingredients (g)</i>
Apple green	1000			36	800	1 000	60 g pear brandy
Apricot	1000			30	400	650	40 g apricot brandy
Banana	1000			30	350	750	
Bapamanga	1000			30	350	650	
Beetroot	1000			32	280	280	
Blackberry	1000			36	300	900	
Blackcurrant	1000	100	300	60	750	800	
Blueberry wild	1000			36	300	900	
Coconut with grated	1000			60	500	1500	60 g white rum - 80 g Malibu
Coconut milk without grated	1000			60	500	1500	60 g white rum - 80 g Malibu
Fig purple	1000			28	250	700	
Grapefruit pink	1000	300	300	40	280	800	
Guava	1000	250	300	40	250	800	
Kalamansi	500	300 g water – 500 g glucose	300	65	900	800	
Lemon Sweet	1000	100	400	70	850	800	
Lemon crushed Sweet	1000	100	400	70	850	800	
Lime	1000	150	300	65	900	800	
Lychee	1000			30	500	700	40 g Soho
Mandarin	1000	300	300	40	280	800	
Mango	1000			60	400	1200	
Martinique	1000	250	250	40	280	800	
Melon	1000			30	450	700	40 g Muscat wine
Morello cherry	1000			36	300	900	
Orange	1000	300	300	40	280	800	
Orange blood	1000	300	300	40	280	800	
Passion fruit – purple	1000	100	400	70	850	800	
Passion fruit – yellow	1000	100	400	70	850	800	
Peach blood	1000			32	280	760	
Peach white	1000			32	280	760	
Peach yellow	1000			32	280	760	
Pear Williams	1000			36	800	1 000	60 g pear brandy
Pineapple	1000	250	200	40	250	800	
Pineapple intense	1000	180	200	40	250	800	



Recipes – Frozen fruit purées and juices

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>	<i>Yolks (g)</i>	<i>Gelatine (g)</i>	<i>Italian meringue (g)</i>	<i>Whipped cream (g)</i>	<i>Other ingredients (g)</i>
Plum mirabelle	1000			34	750	1000	60 g mirabelle brandy
Quince	1000			30	300	700	20 g lemon
Raspberry	1000			30	450	600	
Red fruits mix	1000			36	300	900	
Red bell pepper	1000			30	450	900	
Redcurrant	1000			30	450	600	
Rhubarb	1000			30	400	600	
Rosehip	1000	200	200	35	250	750	
Strawberry	1000			36	300	900	
Strawberry wild	1000			36	300	900	
Tangor	1000	350g water – 500 g glucose		65	900	850	
Yuzu	500	500g water – 500 g glucose		65	900	850	

