



## Mousses de fruits

### PROCÉDÉ

- Préparer tout d'abord la meringue italienne en cuisant 500g de sucre et 125g d'eau à 118°C puis vider 250g de blancs moussoux 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.



Jean-Jacques BORNE

	PURÉE	BRIX (+/-2°)	SUCRE	JAUNES	GELATINE	MERINGUE ITALIENNE	CREME FOUETTEE	EXHAUSTEUR
<b>Fruit rouge</b>	Cassis	1 000 g	22°		300 g	60 g	750 g	800 g
	Cranberry ●	1 000 g	7°			40 g	250 g	800 g
	Fraise	1 000 g	20°			36 g	300 g	900 g
	Fraise des bois	1 000 g	20°			36 g	300 g	900 g
	Fraise senga sengana ●	1 000 g	8°	130 g		36 g	300 g	900 g
	Framboise	1 000 g	22°			30 g	450 g	600 g
	Framboise ●	1 000 g	10°	110 g		30 g	450 g	600 g
	Fruits Rouges	1 000 g	22°			36 g	300 g	900 g
	Griotte	1 000 g	22°			36 g	300 g	900 g
	Groseille	1 000 g	22°			30 g	450 g	600 g
	Mûre	1 000 g	22°			36 g	300 g	900 g
Myrtille	1 000 g	22°			36 g	300 g	900 g	
<b>Verger</b>	Abricot	1 000 g	22°			30 g	400 g	650 g
	Coing ●	1 000 g	18°			30 g	300 g	700 g
	Figue violette	1 000 g	22°			28 g	250 g	700 g
	Melon	1 000 g	22°			30 g	450 g	700 g
	Mirabelle	1 000 g	22°			34 g	750 g	1 000 g
	Pêche blanche	1 000 g	22°			32 g	280 g	760 g
	Pêche de vigne	1 000 g	22°			32 g	280 g	760 g
	Pêche jaune	1 000 g	22°			32 g	280 g	760 g
	Poire William's	1 000 g	22°			36 g	800 g	1 000 g
	Pomme verte	1 000 g	22°			36 g	800 g	1 000 g
Rhubarbe	1 000 g	22°			30 g	400 g	600 g	
<b>Agrume</b>	Bergamote ●	500 g	8°	350g eau - 500 g glucose		65 g	900 g	850 g
	Citron jaune	1 000 g	22°	100 g	400 g	70 g	850 g	800 g
	Citron jaune ●	1 000 g	8°	100 g	400 g	70 g	850 g	800 g
	Citron jaune broyé	1 000 g	38°	300 g	400 g	70 g	850 g	800 g
	Citron vert ●	1 000 g	8°	300 g	300 g	65 g	900 g	800 g
	Kalamansi ●	500 g	8°	300 g eau - 500 g glucose	300 g	65 g	900 g	800 g
	Mandarine ●	1 000 g	12°	420 g	300 g	40 g	280 g	800 g
	Orange ●	1 000 g	10,5°	410 g	300 g	40 g	280 g	800 g
	Orange broyée	1 000 g	30°	300 g	300 g	40 g	280 g	800 g
	Orange sanguine ●	1 000 g	12°	420 g	300 g	40 g	280 g	800 g
	Pamplemousse rose ●	1 000 g	11°	420 g	300 g	40 g	280 g	800 g
	Yuzu	500 g	20°	500 g eau - 500 g glucose		65 g	900 g	850 g
Yuzu extra ●	500 g	8,5°	300 g eau - 500 g glucose	300 g	65 g	900 g	800 g	
<b>Exotique</b>	Ananas ●	1 000 g	20°	200 g	200 g	40 g	250 g	850 g
	Ananas extra	1 000 g	18,5°	180g	200 g	40 g	250 g	800 g
	Banane ●	1 000 g	22°			30 g	350 g	750 g
	Goyave	1 000 g	22°	250 g	300 g	40 g	250 g	800 g
	Grenade ●	1 000 g	16°	200 g	200g	40 g	250 g	850 g
	Kiwi ●	1 000 g	16°			28 g	460 g	700 g
	Litchi	1 000 g	22°			30 g	500 g	700 g
	Mangue ●	1 000 g	18°	50 g		60 g	400 g	1 200 g
	Mangue	1 000 g	22°			60 g	400 g	1 200 g
	Noix de coco	1 000 g	22°			60 g	500 g	1 500 g
	Noix de coco lait ●	1 000 g	16,5°			60 g	500 g	1 500 g
	Papaye	1 000 g	22°			30 g	500 g	700 g
	Passion ●	1 000 g	15°	200 g	400 g	70 g	850 g	800 g
	Passion	1 000 g	22°	100 g	400 g	70 g	850 g	800 g
<b>Culinaire</b>	Betterave ●	1 000 g	12°			32 g	280 g	280 g
	Eglantine ●	1 000 g	14°	200 g	200 g	35 g	250 g	750 g
	Poivron jaune ●	1 000 g	7°			30 g	450 g	900 g
	Poivron rouge ●	1 000 g	7°			30 g	450 g	900 g
	Potiron ●	1 000 g	7°			30 g	450 g	820 g
	Tomate ●	1 000 g	3°			36 g	300 g	900 g
<b>Culinaire</b>	Bapamanga	1 000 g	22°			30 g	350 g	650 g
	Cactus lime	1 000 g	37°	180 g	200 g	36 g	250 g	800 g
	Lambada	1 000 g	44°	110 g	300 g	36 g	250 g	800 g
	Martinique	1 000 g	22°	250 g	250 g	40 g	280 g	800 g
	Pinacolada	1 000 g	41°			32 g	400 g	750 g

