

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.2.2

Les mousses





LES MOUSSES

DEFINITION:

➤ Entremets froid composé de pulpe de fruits collée à la gélatine dans lequel on incorpore de la meringue italienne. Certaines recettes incorporent en finition de la crème fouettée.



LES MOUSSES

A BASE DE BEURRE

Pour 32 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
MOUSSE AU CHOCOLAT	<u>Appareil</u>			<ul style="list-style-type: none"> - Râper et fondre le chocolat au bain-marie. - Batre le chocolat en incorporant le beurre en parcelles. - Incorporer les jaunes, bien mélanger au fouet. - Préparer la meringue italienne. - Incorporer la gélatine réhydratée à la meringue chaude. - Incorporer la meringue à l'appareil chocolat. - Dresser la mousse. - Réserver au frais 2 à 3 heures.
	Couverture noire	Kg	1	
	Beurre	Kg	0,500	
	Jaunes	P	8	
	Gélatine	P	12	
	<u>Meringue</u>			
	Blancs	P	24	
Sucre	Kg	1		

Utilisation :

Mousses au Citron
Mousses au pamplemousse
Mousses à l'orange

Mousses aux fruits

Les Mousses

Utilisation :

Mousses au Café
Mousses au Chocolat blanc
Mousses au Praliné
Mousses au Grand marnier

A BASE DE CREME PATISSIERE

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
MOUSSE A L'ORANGE	<u>Crème pâtissière</u>			<ul style="list-style-type: none"> - Préparer la crème pâtissière. - Incorporer la gélatine réhydratée. - Parfumer la crème. - Ajouter le jus d'orange. - Incorporer des zestes (facultatif). - Incorporer la meringue. - Incorporer la crème fouettée. - Mettre en moules ou en cercles. - Lisser le dessus. - Réserver au frais. - Démouler au chalumeau. - Dresser et décorer.
	Lait	L	0,500	
	Sucre	Kg	0,200	
	Jaune	P	6	
	Poudre à flan	g	50	
	Vanille	Pm		
	Gélatine	P	12	
	<u>Meringue</u>			
	Blancs	P	8	
	Sucre	Kg	0,250	
	<u>Crème fouettée</u>			
	Crème fleurette	L	0,500	
	Jus d'orange	Kg	0,350	
Liqueur d'orange	cl	3		



LES MOUSSES

A BASE D'APPAREIL A BOMBE AU SIROP

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION	
MOUSSE A LA PISTACHE	<u>App à Bombe</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Détendre la pâte d'amandes et la pâte à pistache au kirsch. - Verser progressivement le sirop sur les jaunes - Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement. - Incorporer délicatement le beurre en pommade. - Incorporer à la pâte pistache l'appareil à bombe. - Incorporer la meringue italienne collée. - Incorporer la crème fouettée - Garnir des moules ou cercles. - Laisser prendre au frais. - Démouler au chalumeau. - Dresser et décorer. 	
	Jaunes		P 16
	Beurre		Kg 0,500
	<u>Sirop à 30°B</u>		
	Sucre		Kg 0,375
	Eau		Kg 0,250
	<u>Meringue</u>		
	Blancs		P 12
	Sucre		Kg 0,500
	Gélatine		P 8
	Crème fleurette		L 0,5
	Pâte de pistache		Kg 0,150
Kirsch	cl 5		
Pâte d'amandes	Kg 0,150		

Utilisation :

Mousses au grand marnier
Mousses au Cointreau
Mousses au Rhum
Mousses au Praliné
Mousses au Chocolat

Les Mousses

Les Mousses

Utilisation :

Mousses crème de marrons
Mousses écorces d'oranges
Mousses aux noix
Mousses à la pistache

A BASE D'APPAREIL A BOMBE AU SUCRE CUIT

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION	
MOUSSES A LA LIQUEUR	<u>App à Bombe</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuire le sucre au petit boulé 117°C. - Clarifier les jaunes. - Monter les jaunes en versant le sucre progressivement. - Battre jusqu'à complet refroidissement. - Parfumer l'appareil. - Préparer la meringue. - Préparer la crème fouettée. - Incorporer la meringue à l'appareil à bombe. - Incorporer la crème fouettée. - Garnir les moules, lisser le dessus. - Réserver au frais. - Dresser et décorer. 	
	Jaunes		P 8
	Sucre cuit 117°C		Kg 0,200
	<u>Meringue</u>		
	Blancs		P 8
	Sucre		Kg 0,250
	<u>Crème fouettée</u>		
	Crème fleurette		L 1
	Gélatine		P 6
	Liqueur		cl 6



LES MOUSSES

AUX FRUITS A BASE DE SIROP

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
MOUSSE A LA MANGUE	Sirop à 30° B	cl	25	<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner le sirop . - Ajouter la gélatine réhydratée. - Incorporer la pulpe de fruits. - Passer au chinois étamine. - Refroidir l'appareil (vanter). - Incorporer la meringue à l'appareil. - Incorporer la crème fouettée. - Mettre en moule, lisser. - Réserver au frais.
	Gélatine	P	8	
	Pulpe de Mangue	cl	50	
	<u>Meringue</u>			
	Blancs	P	8	
	Sucre	Kg	0,250	
	<u>Crème fouettée</u>			
Crème fleurette	L	1		

Utilisation :

Mousses aux Fraises
Mousses aux Framboises
Mousses aux pêches
Mousses aux Poires
Mousses aux Cerises

Mousses aux Fruits

Mousses aux Fruits

Utilisation :

Mousses aux Abricots
Mousses aux Mangues
Mousses aux Poires
Mousses à la Banane
Mousses aux Pruneaux

AUX FRUITS A BASE DE SUCRE

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
MOUSSE AUX POIRES	Pulpe de poires	cl	50	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre l'eau à bouillir. - Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée. - Ajouter la pulpe de poires. - Incorporer le sucre glace. - Refroidir l'appareil (vanter). - Incorporer la meringue. - Incorporer la crème fouettée et la liqueur. - Mettre en moule et lisser. - réserver au froid. - Dresser et décorer.
	Sucre glace	Kg	0,150	
	Eau	cl	5	
	Gélatine	P	8	
	<u>Meringue</u>			
	Blancs	P	8	
	Sucre	Kg	0,250	
	<u>Crème fouettée</u>			
	Crème fleurette	L	1	
Liqueur de poire	cl	3		