

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 | | |