

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	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><u>Appareil</u></td> </tr> <tr> <td>Couverture noire</td> <td style="text-align: right;">Kg 1</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,500</td> </tr> <tr> <td>Jaunes</td> <td style="text-align: right;">P 8</td> </tr> <tr> <td>Gélatine</td> <td style="text-align: right;">P 12</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><u>Meringue</u></td> </tr> <tr> <td>Blancs</td> <td style="text-align: right;">P 24</td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td style="text-align: right;">Kg 1</td> </tr> </table>	<u>Appareil</u>		Couverture noire	Kg 1	Beurre	Kg 0,500	Jaunes	P 8	Gélatine	P 12	<u>Meringue</u>		Blancs	P 24	Sucre	Kg 1	<ul style="list-style-type: none"> - Râper et fondre le chocolat au bain-marie. - Battre 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.
<u>Appareil</u>																		
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	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><u>Crème pâtissière</u></td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td style="text-align: right;">L 0,500</td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,200</td> </tr> <tr> <td>Jaune</td> <td style="text-align: right;">P 6</td> </tr> <tr> <td>Poudre à flan</td> <td style="text-align: right;">g 50</td> </tr> <tr> <td>Vanille</td> <td style="text-align: right;">Pm</td> </tr> <tr> <td>Gélatine</td> <td style="text-align: right;">P 12</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><u>Meringue</u></td> </tr> <tr> <td>Blancs</td> <td style="text-align: right;">P 8</td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,250</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><u>Crème fouettée</u></td> </tr> <tr> <td>Crème fleurette</td> <td style="text-align: right;">L 0,500</td> </tr> <tr> <td>Jus d'orange</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,350</td> </tr> <tr> <td>Liqueur d'orange</td> <td style="text-align: right;">cl 3</td> </tr> </table>	<u>Crème pâtissière</u>		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	<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.
<u>Crème pâtissière</u>																														
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		