



# MOUSSE FRUIT



- **Préparation aérienne et légère composée :**

- d'une purée de fruits collée à la gélatine
- d'une crème 35% MG foisonnée
- et d'une meringue italienne

## À Retenir

- **La crème 35% MG foisonnée offre une texture aérienne idéale et apporte stabilité et tenue**



## IDÉAL POUR

Divers entremets et gâteaux | Desserts à l'assiette

### LISTE D'INGRÉDIENTS

#### Mousse de fruits

- **Crème Gastronomique 35%**

**Président Professionnel :**

- |                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| • Purée de fruit non sucrée | <b>0,270 kg</b> |
| • Gélatine (200 blooms)     | <b>0,007 kg</b> |
| • Meringue italienne        | <b>0,135 kg</b> |

#### Meringue italienne

- |                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| • Eau              | <b>0,045 kg</b> |
| • Sirop de glucose | <b>0,060 kg</b> |
| • Sucre semoule    | <b>0,150 kg</b> |
| • Blanc d'œufs     | <b>0,105 kg</b> |

### MATÉRIEL

- Batteur (fouet)
- Russe
- Cul de poule ou calotte
- Fouet
- Maryse
- Sonde ou thermomètre