

# LA MOUSSE à LA FRAISE DE VALENTIN SANCHEZ (ENSP YSSINGEAUX)

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/mousse-fraise/>

Une mousse à la Fraise, aérienne et savoureuse, pour de nombreux desserts comme des verrines et entremets

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Mousse, Mousse À Entremets,

## Ingrédients

### Pour 650 g de mousse (Poids utile)

\*La purée

300 grammes de Purée de Fraise 30 Centilitres/300 Millilitres

60 grammes de Sucre

\*Masse Gélatine

6 grammes de Gélatine en poudre

36 grammes d'Eau 3,6 Centilitres/36 Millilitres

\*Crème montée

300 grammes de Crème Liquide 35% 30 Centilitres/300 Millilitres

### Pour 550 g de mousse (Poids utile)

\*La purée

253,8 grammes de Purée de Fraise 25,38 Centilitres/253,8 Millilitres

50,7 grammes de Sucre

\*Masse Gélatine

5 grammes de Gélatine en poudre

30,4 grammes d'Eau 3,04 Centilitres/30,4 Millilitres

\*Crème montée

253,8 grammes de Crème Liquide 35% 25,38 Centilitres/253,8 Millilitres

### Pour 500 g de mousse (Poids utile)

\*La purée

230,7 grammes de Purée de Fraise 23,07 Centilitres/230,7 Millilitres

46,1 grammes de Sucre

\*Masse Gélatine

## LA MOUSSE à LA FRAISE DE VALENTIN SANCHEZ (ENSP YSSINGEAUX)

4,6 grammes de Gélatine en poudre

27,6 grammes d'Eau 2,76 Centilitres/27,6 Millilitres

\*Crème montée

230,7 grammes de Crème Liquide 35% 23,07 Centilitres/230,7 Millilitres

### **Pour 800 g de mousse (Poids utile)**

\*La purée

369,2 grammes de Purée de Fraise 36,92 Centilitres/369,2 Millilitres

73,8 grammes de Sucre

\*Masse Gélatine

7,3 grammes de Gélatine en poudre

44,3 grammes d'Eau 4,43 Centilitres/44,3 Millilitres

\*Crème montée

369,2 grammes de Crème Liquide 35% 36,92 Centilitres/369,2 Millilitres

### **Pour 1 kg de mousse (Poids utile)**

\*La purée

461,5 grammes de Purée de Fraise 46,15 Centilitres/461,5 Millilitres

92,3 grammes de Sucre

\*Masse Gélatine

9,2 grammes de Gélatine en poudre

55,3 grammes d'Eau 5,53 Centilitres/55,3 Millilitres

\*Crème montée

461,5 grammes de Crème Liquide 35% 46,15 Centilitres/461,5 Millilitres

## **Instructions**

### **La masse gélatine**

1. Préparer la masse gélatine : verser dans un petit bol l'Eau (36 g ou 3,6 Centilitres/36 Millilitres) (froide)
2. Saupoudrer la Gélatine en poudre (6 g), et mélanger
3. Réserver jusqu'à utilisation

### **La purée**

4. On va utiliser une purée : j'utilise des produits du commerce. Comme vous le savez, ma marque préférée est la marque BOIRON. D'autres marques professionnelles comme SICOLY ou RAVIFRUIT.
5. Verser dans une casserole la Purée de Fraise (300 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres) et le Sucre (60 g)
6. Faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la purée de fruit soit fondue. On veut également la

## LA MOUSSE à LA FRAISE DE VALENTIN SANCHEZ (ENSP YSSINGEAUX)

chauffer pour pouvoir faire fondre la gélatine

7. Verser dans un grand bol

8. Ajouter la masse gélatine et remuer afin de dissoudre la gélatine

9. Réserver à température ambiante et attendre que la température chute aux alentours de 21 C : Si la purée est trop chaude, la crème fondra

10. Lorsque la température atteint 21 C environ, fouetter la Crème Liquide 35% (300 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres)

11. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique

12. Le danger, est de trop fouetter la crème ! On ne veut pas de chantilly, car une crème trop serrée serait difficile à incorporer. On cherche à obtenir une crème fouettée "aérée", mais pas ferme !

13. Soyez vigilants à ne pas trop fouetter. On veut juste une crème montée qui reste aérienne et très souple. Ne pas fouetter "en chantilly" car cela serait difficile à incorporer, et la mousse aura des "morceaux" de crème non incorporées, ce qui sera dommage

### **Incorporation**

14. On a à présent 2 bols : la purée collée et la crème fouettée, qu'il faut incorporer délicatement afin de ne pas déstructurer la texture de crème fouettée (on veut éviter qu'elle "retombe")

15. Commencer par ajouter 1/3 de la crème montée dans la purée, et fouetter afin de "détendre"

16. Ajouter ensuite un 2ème tiers de crème montée, et utiliser une maryse

17. On ne va pas fouetter, mais plutôt incorporer délicatement en "retournant" la masse sur elle-même, afin de préserver les "bulles" de la crème montée

18. Recommencer avec le dernier tiers