



Lilian Bonnerioi, Pastry Chef, Hôtel du Cap-Eden-Roc & boutiques Lilian Bonnerioi.

	SUCRE SUGAR	BRIX	FRUIT PURÉE	MOUSSES (base chantilly)				FRUIT PURÉE	MOUSSES (base meringue italienne)			
				SUCRE	GÉLATINE 200 BLOOMS	CRÈME MONTÉE	LAIT		GÉLATINE 200 BLOOMS	CRÈME MONTÉE	MERINGUE ITALIENNE	SUCRE
Cassis	10%	24,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Cassis Noir de Bourgogne	10%	23,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Fraise	10%	17,0	1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Fraise Senga	0%	9,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Fraise Mara des bois	10%	17,0	1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Fraise Mara des bois	10%	19,0	1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Fraise des bois & Mara des bois	10%	19,0	1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Framboise	0%	11,0	1 000	110	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Framboise	10%	19,0	1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Fruits rouges	10%	20,0	1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Griotte	10%	27,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Groseille	10%	20,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Mûre	10%	20,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Myrtille	10%	20,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Abricot	10%	21,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Argousier	0%	6,0	1 000	220	30	700	1 000	30	650	700	50	
Coing	10%	24,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Figue de Provence	10%	25,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Kiwi	0%	15,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Melon	0%	10,0	1 000	170	30	750	1 000	35	1 500	400	150	
Menthe	0%	14,0	1 000	150	27	646	1 000	33	707	400	98	
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0	
Pêche blanche	10%	19,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Pêche de vigne	10%	19,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Pêche jaune	10%	20,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Poire Williams	0%	14,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Pomme Granny Smith	10%	21,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Rhubarbe verte	10%	14,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	

MOUSSES

MOUSSES



Mousses (base chantilly)

Procédé : faire tremper la gélatine. Faire chauffer 20% de Fruit'Purée avec le sucre et ajouter la gélatine. Incorporer le reste de Fruit'Purée. Puis incorporer délicatement la crème montée.

Spécial fruits secs : faire tremper la gélatine. Faire bouillir le lait et le sucre. Ajouter la gélatine hors du feu puis ajouter Fruit'Elite purée et incorporer délicatement la crème montée.

Conseil : pour un résultat optimal, la température du mélange Fruit'Purée, sucre et gélatine doit être de 15°C environ.

Mousses (base meringue italienne)

Procédé meringue : eau (60 g), sucre (300 g), blancs d'oeuf (150 g). Cuire le sucre et l'eau à 121°C et verser sur les blancs d'oeuf montés. Continuer à battre au mixeur jusqu'à ce que la meringue soit à température ambiante.

Procédé : faire tremper la gélatine. Chauffer 20% de Fruit'Purée avec le sucre. Ajouter la gélatine puis le reste de Fruit'Purée. Ajouter la crème puis la meringue en mélangeant délicatement.

Conseil : pour un résultat optimal, la température du mélange Fruit'Purée, sucre et gélatine doit être de 15°C environ.

Ananas	0%	13,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0	
Banane	0%	22,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0	
Corossol	0%	14,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0	
Figue de Barbarie	0%	12,0	1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Fruit de la passion	0%	13,0	1 000	168	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0	
Fruits exotiques	0%	15,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0	
Gingembre	0%	3,0	500	970	94	2 595	2 000 ³	500 ⁴	91	2 635	2 630	180
Goyave rose	0%	8,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0	
Litchi	0%	14,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0	
Mangue	0%	18,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Noix de coco	10%	19,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Prune de java	0%	13,0	1 000	150	27	646	1 000	33	707	400	98	
Bergamote	0%	9,0	1 000	300	30	800	1 000	30	800	700	100	
Calamondin	0%	10,0	1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250	
Citron jaune	0%	8,0	1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250	
Citron jaune Broyé	0%	8,0	1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250	
Citron vert	0%	9,0	1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250	
Kumquat	0%	15,0	1 000	220	30	750	1 000	30	750	800	50	
Mandarine	0%	11,0	1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	150	
Orange	0%	11,0	1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Orange sanguine	0%	12,0	1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Pamplemousse	0%	10,0	1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	150	
Sudachi	0%	8,0	1 000	300	35	900	1 000	33	707	400	98	
Yuzu	0%	9,0	1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250	
Framboise Mecker du Massif Central, France	10%	19,0	1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Fruit de la passion Passiflora Edulis jaune de Côte d'Ivoire	0%	13,0	1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0	
Noix de coco	10%	24,0	1 000	168	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Abricollia Fleur de Sel	10%	22,0	1 000	220	30	700	1 000	30	800	700	0	
Banalime Ginger	0%	17,0	1 000	196	56	701	1 000	33	707	402	98	
Bergamangado	0%	13,0	1 000	150	30	750	1 000	30	100	400	100	
Berriollette	10%	20,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Cherrymome	10%	27,0	1 000	180	30	700	1 000	30	600	400	50	
Coranaba	0%	13,0	1 000	175	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0	
Exotic Ginger	0%	16,0	1 000	187	28	748	1 000	34	793	402	149	
Litchi et framboise à la rose	10%	22,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Pomme cuite au caramel et à la cannelle	22%	31,0	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
Red Fennel	10%	16,0	1 000	150	30	600	1 000	30	750	750	0	
Amande blanche	0%	74,0	1 000	110	30	1 100	800	1 000	30	1 500	400	100
Noisette torréfiée	0%	72,0	1 000	150	30	1 100	800	1 000	30	1 500	400	100
Pistache verte	0%	74,0	1 000	300	40	1 100	800	1 000	30	1 500	400	100

¹ Proportion de crème maximum, pouvant être réduite à 600 g selon le gout souhaité. • ² Proportion de crème maximum, pouvant être réduite à 700 g selon le gout souhaité. • ³ Remplacer le lait par de la crème. • ⁴ Lait : 1000 g.