



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

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.

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.

	SUCRE	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	0%	17,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Cassis Noir de Bourgogne	0%	22,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Fraise	10%	17,0	1000	100	30	1100	1000	30	1500	400	100	
Fraise Senga	0%	9,0	1000	150	30	1100	1000	30	1500	400	100	
Fraise Mara des bois	0%	10,0	1000	110	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Fraise des bois & Mara des bois	0%	10,0	1000	110	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Framboise	0%	11,0	1000	110	30	1100	1000	30	1500	400	100	
Fruits rouges	0%	11,0	1000	110	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Griotte	0%	18,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Groseille	0%	11,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Mûre	0%	11,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Myrtille	0%	11,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Abricot	0%	12,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Argousier	0%	6,0	1000	220	30	700	1000	30	650	700	50	
Coing	0%	15,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Figue de Provence	0%	22,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Kiwi	0%	15,0	1000	150	30	1100	1000	30	1500	400	100	
Melon	0%	10,0	1000	170	30	750	1000	35	1500	400	150	
Menthe	0%	14,0	1000	150	27	646	1000	33	707	400	98	
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	1000	150	30	1100	1000	30	1500	400	0	
Pêche blanche	0%	10,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Pêche de vigne	0%	12,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Pêche jaune	0%	11,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Poire Williams	0%	14,0	1000	150	30	1100	1000	30	1500	400	100	
Pomme Granny Smith	0%	12,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	
Rhubarbe verte	0%	5,0	1000	165	30	1100	1000	30	1500	400	110	

	SUCRE	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
Ananas	0%	13,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Banane	0%	22,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Corossol	0%	14,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Figue de Barbarie	0%	12,0	1000	250	30	1100		1000	30	1500	400	100
Fruit de la passion	0%	13,0	1000	168	30	1100		1000	30	1500	400	0
Fruits exotiques	0%	15,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Gingembre	0%	3,0	500	970	94	2595	2000 ³	500 ⁴	91	2635	2630	180
Goyave rose	0%	8,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Litchi	0%	14,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	0
Mangue	0%	18,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	100
Noix de coco	0%	8,5	1000	165	30	1100		1000	30	1500	400	120
Bergamote	0%	9,0	1000	300	30	800		1000	30	800	700	100
Calamondin	0%	10,0	1000	250	30	1100		1000	30	1500	400	250
Citron jaune	0%	8,0	1000	250	30	1100		1000	30	1500	400	250
Citron jaune Broyé	0%	8,0	1000	250	30	1100		1000	30	1500	400	250
Citron vert	0%	9,0	1000	250	30	1100		1000	30	1500	400	250
Kumquat	0%	15,0	1000	220	30	750		1000	30	750	800	50
Mandarine	0%	11,0	1000	200	30	1100		1000	30	1500	400	150
Orange	0%	11,0	1000	200	30	1100		1000	30	1500	400	100
Orange sanguine	0%	12,0	1000	200	30	1100		1000	30	1500	400	100
Pamplemousse	0%	10,0	1000	200	30	1100		1000	30	1500	400	150
Sudachi	0%	8,0	1000	300	35	900		1000	33	707	400	98
Yuzu	0%	9,0	1000	250	30	1100		1000	30	1500	400	250
Framboise Mecker, France	0%	10,0	1000	110	30	1100		1000	30	1500	400	110
Fruit de la passion	0%	13,0	1000	200	30	1100		1000	30	1500	400	0
Abriconilla Fleur de Sel	10%	22,0	1000	220	30	700		1000	30	800	700	0
Banalime Ginger	0%	17,0	1000	196	56	701		1000	33	707	402	98
Beriolette	10%	20,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	100
Cherrymome	10%	27,0	1000	180	30	700		1000	30	600	400	50
Espel'peach	0%	10,0	1000	150	27	700		1000	30	710	400	1000
Exotic Ginger	0%	16,0	1000	187	28	748		1000	34	793	402	149
Hibis'pear	0%	16,0	1000	150	30	700		1000	30	800	400	100
Lucosis	0%	12,0	1000	200	300	800		1000	30	750	700	50
Lych'Y Pink	10%	22,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	100
Cara'Tatin	13,3%	31,0	1000	150	30	1100		1000	30	1500	400	100
Red Fennel	10%	16,0	1000	150	30	600		1000	30	750	750	0
Amande blanche	0%	74,0	1000	110	30	1100	800	1000	30	1500	400	100
Noisette torréfiée	0%	72,0	1000	150	30	1100	800	1000	30	1500	400	100
Pistache verte	0%	74,0	1000	300	40	1100	800	1000	30	1500	400	100

¹ Proportion de crème maximum, pouvant être réduite à 600 g selon le goût souhaité.

² Proportion de crème maximum, pouvant être réduite à 700 g selon le goût souhaité.

³ Remplacer le lait par de la crème. • ⁴ Lait : 1000 g.