

MOUSSE FRAISE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Purée de fraise	364	67,9
Sucre (1)	30	5,6
Pectine 325NH95	7	1,3
Margarine	7	1,3
Yumgo JAUNE POUDRE	6	1,1
Gomme de guar	1	0,2
Yumgo BLANC POUDRE	8	1,4
Eau (pour hydrater la poudre)	64	12,0
Sucre (2)	48	9,0
Total	535	100,0



PROCESSUS

- Chauffer la purée de fraise.
- Mélanger le sucre (1) et la pectine.
- A 45°C, ajouter les poudres.
- Cuire la préparation à 85°C.
- Verser sur la margarine. Ajouter Yumgo Jaune poudre et mixer.
- Ajouter la gomme de guar et mixer de nouveau.
- Mélanger Yumgo Blanc poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc au batteur puis serrer avec le sucre (2).
- Lorsque le crèmeux fraise atteint 45-50°C, incorporer les blancs montés et bien mélanger. Utiliser immédiatement.



CONSEILS

- La mousse peut être congelée pour un montage entremet.