

# Mousses



## Mousses (base chantilly) (Chantilly cream base)

**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.**

Method: Soak the gelatine. Heat 20% of the Fruit'Purée with the sugar and add the gelatine. Gently stir the rest of the Fruit'Purée. Then stir in the whipped cream.

Special for dried fruit: soak the gelatine. Bring the milk and the sugar to the boil. Remove from the heat and add the gelatine, then add the Fruit'Purée puree and carefully stir in the whipped cream.

## Mousses (base meringue italienne) (Italian meringue base)

**Procédé meringue : eau (60 g), sucre (300 g), blancs d'œuf (150 g). Cuire le sucre et l'eau à 121°C et verser sur les blancs d'œuf 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.**

Method for the meringue: water (60 g), sugar (300 g) egg whites (150 g). Heat the sugar and the water to 250°F and pour on to the whipped egg whites. Continue to beat in the mixer until the meringue has reached room temperature.

Method: soak the gelatine. Heat 20% of the Fruit'Purée with the sugar. Add the gelatine, then the rest of the Fruit'Purée. Add the cream, then the meringue, stirring gently.

(g)	% Sucre % Sugar % Zucchero % Zucker	Brix	Lait Milk Latte Milch	Fruit'Purée	Sucre Sugar Zucchero Zucker	Gélatine 200 blooms Gelatrin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine 200 Bloom	Crème montée* Whipped cream* Panna montata** Geschlagene Sahne*	Fruit'Purée	Gélatine 200 blooms Gelatrin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine 200 Bloom	Crème montée** Whipped cream** Panna montata** Geschlagene Sahne**	Meringue italienne Italian meringue Meringa Italiana Italiensches Balsler	Sucre Sugar Zucchero Zucker
-----	----------------------------------------------	------	--------------------------------	-------------	--------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	-------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

### FRUITS ROUGES • RED SUMMER FRUITS • FRUTTI ROSSI • ROTE FRÜCHTE

Cassis • Blackcurrant Ribes nero • Schwarze Johannisbeere	10%	24,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Cassis • Blackcurrant Ribes nero • Schwarze Johannisbeere Noir de Bourgogne	10%	24,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Fraise • Strawberry Fragola • Erdbeere	0%	9,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	110
Fraise • Strawberry Fragola • Erdbeere	10%	18,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Fraise «Senga» • Strawberry «Senga» Fragola «Senga» • Erdbeere (Senga)	10%	18,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Fraise «Mara des bois» • Strawberry «Mara des bois» Fragola «Mara des bois» • Erdbeere (Mara des bois)	10%	18,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Fraise des bois & Mara des bois Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fragola di bosco e Mara di bosco Walderdbeere & "Mara des bois" Erdbeere	10%	20,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Framboise • Raspberry Lampone • Himbeere	0%	11,0		1 000	110	30	1 100	1 000	30	1 500	400	110
Framboise • Raspberry Lampone • Himbeere	10%	19,5		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Fruits rouges • Berries Frutti rossi • Waldfrucht	10%	20,5		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Griotte • Red sour cherry Amarena • Sauerkirsche	10%	26,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Groseille • Redcurrant Ribes • Rote Johannisbeere	10%	20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Mûre • Blackberry Mora • Brombeere	10%	21,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Myrtille • Blueberry Mirtillo • Heidelbeere	10%	18,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100

### FRUITS DU VERGER • ORCHARD FRUITS • FRUTTI DAL FRUTETTO • BAUMOBST

Abricot • Apricot Albicocca • Aprikose	10%	23,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Argousier • Sea buckthorn Olivello spinoso • Sanddorn	0%	8,0		1 000	220	30	700	1 000	30	650	700	50
Coing • Quince Mela cotogna • Quitte	10%	25,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Figue de Provence • Fig from Provence Fico di Provenza • Feige aus der Provence	10%	27,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Kaki • Persimmon Caco • Kaki	0%	15,0		1 000	150	30	500	1 000	30	700	650	20
Kiwi • Kiwi Kiwi • Kiwi	10%	20,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Melon • Melon Melone • Melone	10%	20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Menthe • Mint Menta • Pfefferminze	10%	20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Mirabelle de Lorraine • Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine • Mirabelle aus Lothringen	0%	17,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Pêche jaune • Yellow peach Pesca gialla • Gelber Pfirsich	10%	20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Pêche blanche • White peach Pesca bianca • Weißer Pfirsich	10%	19,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Pêche de vigne • Ruby peach Pesca di vigna • Roter Pfirsich	10%	20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Poire Williams • Pear Williams Pera Williams • Williamsbirne	10%	23,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Pomme vert «Granny Smith» Green apple «Granny Smith» grüne Apfel "Granny Smith" Apfel «Granny Smith»	10%	20,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Rhubarbe verte • Green rhubarb Rabarbaro verde • Grüner Rhabarber	10%	12,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100

### FRUITS TROPICAUX • TROPICAL FRUITS • FRUTTI TROPICALI • TROPENFRÜCHTE

Ananas • Pineapple Ananas • Ananas	0%	13,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Banane • Banana Banana • Banane	0%	20,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Corossol • Soursop Graviola • Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Figue de Barbarie • Prickly Pear Fico d'India • Kaktusfeige	0%	12,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
Fruit de la passion • Passion fruit Frutto della passione • Passionsfrucht	0%	12,5		1 000	168	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Fruits exotiques • Exotic fruits Frutti esotici • Exotische Früchte	0%	12,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
Gingembre • Ginger Zenzero • Ingwer	0%	4,0	700	150	300	30	800	150*	30	800	800	50

\* Proportion de crème maximum, pouvant être réduite à 600 g selon le goût souhaité. \*\* Proportion de crème maximum, pouvant être réduite à 700 g selon le goût souhaité. +Lait / +Milk / +Latte / +Milch : 1000 g  
 \* Maximum quantity of cream, could be reduced to 600g depending on the expected taste. \*\* Maximum quantity of cream, could be reduced to 700g depending on the expected taste.  
 \* Massimo quantità di panna, può essere ridotta a 600 g a seconda del gusto desiderato. \*\* Massima quantità di panna, può essere ridotta a 700 g a seconda del gusto desiderato.  
 \* Maximaler Sahneanteil, der je nach gewünschtem Geschmack auf 600 g reduziert werden kann. \*\* Maximaler Sahneanteil, der je nach gewünschtem Geschmack auf 700 g reduziert werden kann.

# Mousse

## Mousse



### Mousse (base chantilly) Mousses (auf Schlagsahne-Basis)

**Procedimento:** mettere a bagno la gelatina. Scaldare 20% di Fruit' Purée con lo zucchero e aggiungere la gelatina. Incorporare delicatamente la panna montata poi il resto di Fruit' Purée.

**Speciale frutta secca:** mettere a bagno la gelatina. Fare bollire il latte e lo zucchero. Togliere dalla fiamma, aggiungere prima la gelatina, poi la purea Fruit' Elite e incorporare delicatamente la panna montata.

**Zubereitung:** Gelatine einweichen. 20% des Fruit' Purée mit Zucker erhitzen und Gelatine hinzugeben. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben anschließend den Rest des Fruit' Purée. Nuss Spezial: Gelatine einweichen. Milch mit Zucker zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen und Gelatine hinzugeben, dann Fruit' Elite Mus hinzugeben und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

### Mousse (base: meringa italiana) Mousses (auf italienischer Baiser-Basis)

**Procedimento per la meringa:** acqua (60 g), zucchero (300 g), albumi d'uovo (150 g). Cuocere lo zucchero e l'acqua a 121°C e versare sugli albumi d'uovo montati. Continuare a sbattere nel mixer fino a quando il composto non è montato a neve ben ferma.

**Procedimento:** mettere a bagno la gelatina. Scaldare 20% di Fruit' Purée con lo zucchero. Aggiungere la gelatina, quindi ciò che rimane di Fruit' Purée. Aggiungere la panna, quindi la meringa mescolando delicatamente.

**Zubereitung Baisermasse:** Wasser (60 g), Zucker (300 g), Eiweiß (150 g). Zucker und Wasser auf 121°C erhitzen und auf das geschlagene Eiweiß geben. Mit dem Mixer weiterschlagen, bis die Baisermasse fest wird. Zubereitung: Gelatine einweichen. 20% des Fruit' Purée mit Zucker erhitzen. Gelatine und dann restliches Fruit' Purée hinzugeben. Sahne und anschließend Baisermasse hinzugeben und vorsichtig vermischen.

(g)		% sucre % sugar % zucchero	Brix	Lait Milk Latte Milch	Fruit' Purée	Sucre sugar Zucchero Zucker	Gélatine 200 blooms Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine 200 Bloom	Crème montée* Whipped cream* Panna montata** Geschlagene Sahne**	Fruit' Purée	Gélatine 200 blooms Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine 200 Bloom	Crème montée** Whipped cream** Panna montata** Geschlagene Sahne**	Meringue italienne Italian meringue Meringa italiana Italienisches Baiser	Sucre Sugar Zucchero Zucker
	Goji • Goji Goji • Goji	0%	16,0		1 000	335	40	1 470	1 000	30	1 500	400	100
	Goyave rose • Pink guava Guaiava rosa • rosa Guave	0%	8,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
	Litchi • Lychee Litchi • Litschi	0%	13,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0
	Lulo • Lulo Lulo • Lulo	0%	10,0		1 000	200	30	800	1 000	30	750	700	50
	Mangue • Mango Mango • Mango	0%	19,0		1 000	150	30	1 100	100	30	1 500	400	100
	Noix de coco • Coconut Noce di cocco • Kokosnuss	10%	21,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
	Papaye • Papaya Papaya • Papaya	0%	9,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0

### AGRUMES • CITRUS FRUITS • AGRUMI • ZITRUSFRÜCHTE

	Bergamote • Bergamot Bergamotto • Bergamotte	0%	9,0		1 000	300	30	800	1 000	30	800	700	100
	Calamondin • Calamansi Calamondino • Calamondinorange	0%	9,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
	Citron jaune • Lemon Limone • Zitrone	0%	7,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
	Citron jaune Broyé • Lemon Crushed Limone Triturato • zerkleinerte Zitrone	0%	7,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
	Citron vert • Lime Limone verde • Limette	0%	7,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250
	Kumquat • Kumquat Kumquat • Kumquat	0%	14,5		1 000	220	30	750	1 000	30	750	800	50
	Mandarine • Mandarin Mandarino • Mandarine	0%	10,0		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	150
	Orange • Orange Arancia • Orange	0%	10,5		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
	Orange sanguine • Blood orange Arancia sanguinella • Blutorange	0%	11,0		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
	Pamplemousse • Grapefruit Pompelmo • Grapefruit	0%	10,0		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	150
	Yuzu • Yuzu Yuzu • Yuzu	0%	8,0		1 000	250	30	1 100	1 000	30	1 500	400	250

### LES CRÉATIONS • OUR CREATIONS • LE CREAZIONI • UNSERE KREATIONEN

	Framboise Mecker du massif central, France Raspberry Mecker from Massif central, France Lampone Mecker del Massiccio Centrale, Francia Meeker Himbeere aus dem Zentralmassiv, Frankreich	10%	21,0		1 000	100	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
	Fruit de la passion Grenadille jaune de Côte d'Ivoire Passion fruit yellow Granadilla from the Ivory Coast Frutto della passione Grenadille giallo della Costa d'Avorio Gelbe Grenadillepassionsfrucht von der Elfenbeinküste	0%	12,5		1 000	200	30	1 100	1 000	30	1 500	400	0	
	Noix de coco de Côte d'Ivoire Coconut from the Ivory Coast Noce di Cocco della Costa d'Avorio Kokosnuss von der Elfenbeinküste	10%	25,0		1 000	168	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
	Poire Williams rouge des Alpes, France Red pear Williams from the Alps, France Pera Williams rossa delle Alpi, Francia Rote Williamsbime aus den französischen Alpen, Frankreich	10%	22,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
	Pomme cuite au caramel et à la cannelle Apple baked with caramel and cinnamon Mela cotta al caramello e cannella Gebackener Apfel mit Karamell und Zimt	13%	34,5		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
	Abriconna Fleur de Sel	10%	23,0		1 000	220	30	700	1 000	30	800	700		
	Berriette	10%	20,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
	Cherymome	10%	26,0		1 000	180	30	700	1 000	30	600	400	50	
	Exotic Ginger	0%	14,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
	Litchi framboise à la rose Lychee and raspberry with rose Litchi e lampone alla rosa Litschi und Himbeere mit Rosen	10%	22,0		1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100	
	Red Fennel	10%	16,5		1 000	150	30	600	1 000	30	750	750		
	Amande crue • Raw almond Mandorla cruda • Rohe Mandel	0%	72,0		800	1 000	110	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
	Noisette torréfiée • Roasted hazelnut Nocciola tostata • Geröstete Haselnuss	0%	72,5		800	1 000	150	30	1 100	1 000	30	1 500	400	100
	Pistache verte crue • Raw green pistachio Pistacchio verde crudo • Rohe grüne Pistazie	0%	75,0		800	1 000	300	40	1 100	1 000	30	1 500	400	100

\* Proportion de crème maximum, pouvant être réduite à 600 g selon le gout souhaité. \*\* Proportion de crème maximum, pouvant être réduite à 700 g selon le gout souhaité.

\* Maximum quantity of cream, could be reduced to 600g depending on the expected taste. \*\* Maximum quantity of cream, could be reduced to 700g depending on the expected taste.

\* Massima quantità di panna, può essere ridotta a 600 g a seconda del gusto desiderato. \*\* Massima quantità di panna, può essere ridotta a 700 g a seconda del gusto desiderato.

\* Maximaler Sahneanteil, der je nach gewünschtem Geschmack auf 600 g reduziert werden kann. \*\* Maximaler Sahneanteil, der je nach gewünschtem Geschmack auf 700 g reduziert werden kann.