



## Eric Damamme, a Vegan Cook

Please visit  
[www.Damamme.com](http://www.Damamme.com) for  
more delicious recipes

17 / 12 / 2019

# MOUSSE AUX FRUITS POUR PÂTISSERIE



Préparation : 15 mn  
Cuisson : 30 secondes  
Ingrédients pour : 660 gr

chantilly ([voir recette sur le site](#), c'est 2 doses)

- au choix :
  - 200 gr de coulis ou purée de fruits
  - 170 gr de confiture + 30 gr d'eau
- 1 cac d'agar-agar (= 3 gr)
- 1 pincée de colorant (facultatif)

1. Préparer la Crème Chantilly
2. Si vous avez choisi confiture + eau, les mixer ensemble avec un hachoir électrique, ou bien avec un mixeur plongeant
3. Mettre dans une petite casserole le coulis de fruits ou purée de fruits ou mélange confiture + eau ainsi que l'agar-agar et le colorant (facultatif), et allumer le feu
4. Battre sans arrêt jusqu'à épaississement
5. Laisser refroidir 5 minutes
6. Intégrer délicatement à la Crème Chantilly à l'aide d'une maryse du bas vers le haut
7. Utiliser très rapidement car la mousse fige assez vite

Doses : cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en terme de volume sont équivalents : Moule rond de 22 cm Ø x 5cm de haut = Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut = Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%). 1 part de gâteau = 150 gr = 50 à 70 cm<sup>2</sup> (ex. surface moule rond de 24 cm = 12\*12\*3,14 = 452 cm<sup>2</sup>= 8 \* 56 cm<sup>2</sup>).

8 parts = moule rond de 24 à 26 cm de Ø ou carré de 20 à 24 cm // 6 parts = 20 à 24 cm de Ø ou carré de 18 à 20 cm // 4 parts = 16 à 20 cm de Ø ou carré de 14 à 18 cm

Plat : compter 400 gr par personne comprenant 100 gr de viande végétale (steak, falafels, etc.), 150 gr de féculents (pâtes, riz, purée) et 150 gr de légumes