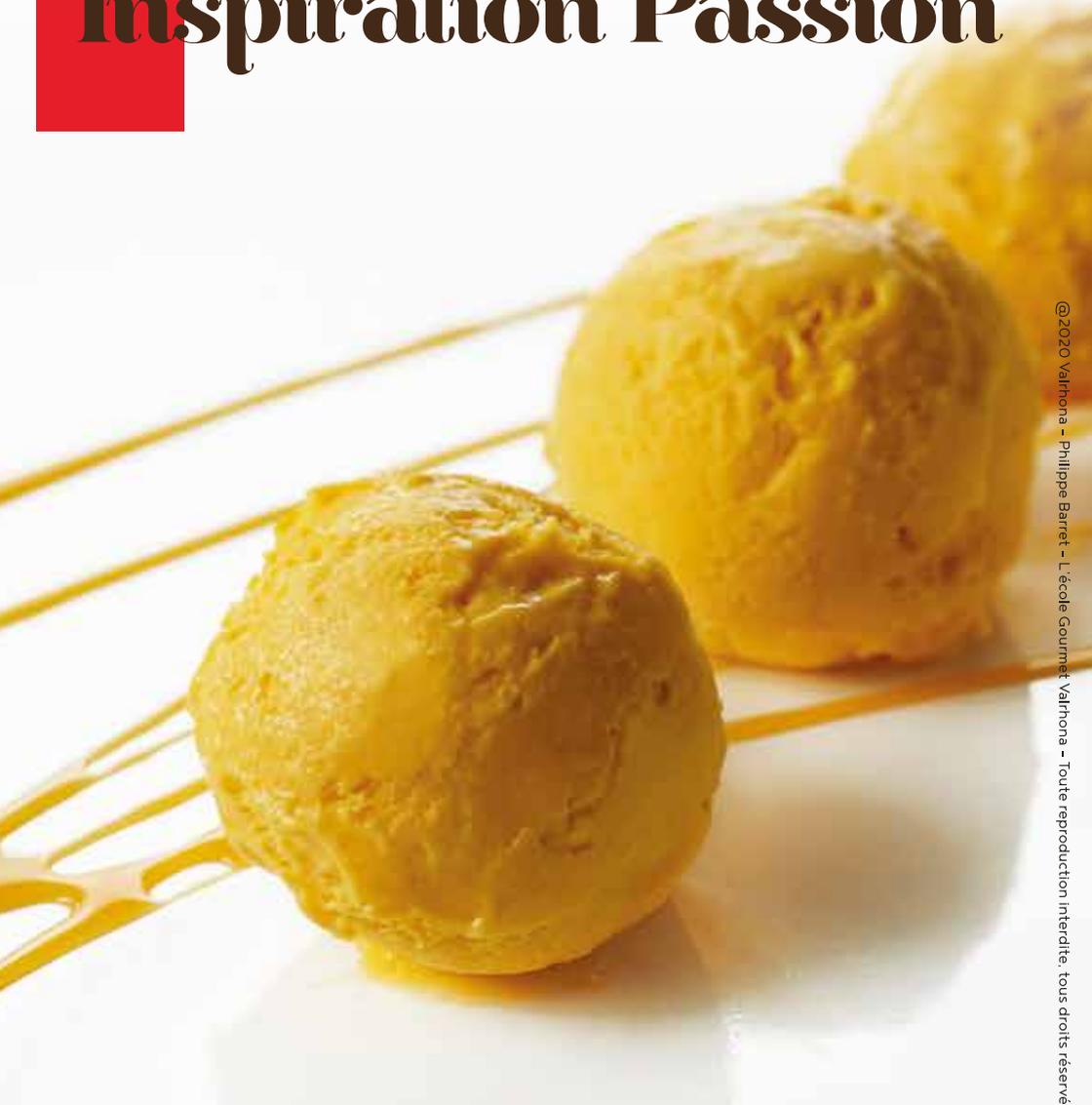


# Mousse glacée Inspiration Passion



@2020 Valrhona - Philippe Barret - L'École Gourmet Valrhona - Toute reproduction interdite - tous droits réservés. Visuels non contractuels.



**VALRHONA**

Imaginons le meilleur du chocolat®



Recette calculée pour  
2 pots de 500 g

# MOUSSE GLACÉE INSPIRATION PASSION

Une recette originale de l'École Gourmet Valrhona

## MOUSSE GLACÉE

- 90 g Blancs d'œufs
- 120 g Sucre semoule
- 30 g Miel d'acacia
- 225 g Pulpe de passion
- 225 g Pulpe de mangue
- 4 g Gélatine en poudre
- 20 g Eau
- 200 g **INSPIRATION PASSION**
- 250 g Crème liquide 35%

Réaliser une meringue suisse, chauffer les blancs d'œufs avec le sucre et le miel d'acacia à 55°C puis monter au batteur jusqu'à arriver à un complet refroidissement.

Chauffer les pulpes de fruits et ajouter la gélatine hydratée.

Verser en plusieurs fois sur l'**INSPIRATION PASSION** fondu. Mixer pour parfaire l'émulsion.

Monter la crème liquide jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.

Mélanger la ganache à la meringue suisse puis ajouter la crème montée mousseuse en mélangeant délicatement à la maryse.

Mouler en pot et réserver au congélateur.