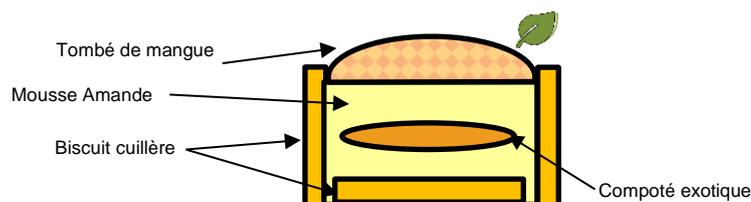


Charlotte Mangue

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur Junior

Quantité : 20 pièces –
Cercles 65ø x 35
Moules silikonart ministones



INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Biscuit Cuillère Vanillé		
Blancs d'œufs	200	Monter les blancs d'œufs avec le sucre.
Sucre	90	En parallèle, monter les jaunes avec le sirop d'agave assez fermes.
Jaunes d'œufs	133	Rassembler les deux masses puis ajouter délicatement les poudres tamisées ensemble.
Sirop d'agave	78	Etaler à 5 mm à la raplette.
Farine d'épautre	100	Cuire à 185°C pendant 5 à 6 minutes environ.
Amidon	67	
Compotée Exotique		
Starfruit Mangue PatisFrance	143	Chauffer les pulpes ensemble avec la vanille.
Starfruit Passion PatisFrance	208	A 40°C ajouter les poudres en pluie.
Jus de citron frais	60	Refroidir.
Dextrose	95	Mixer avec le jus des citron frais.
Pectine 395nh95	12	Pocher en moule à raison de 20 g par pièce
Vanille Gousse PatisFrance	2,5	

Tombé de mangue

Brunoise de mangue	375
Gingembre	0,9
Zeste de citron vert	1/4
Sirop d'agave	12
Vanille Gousse PatisFrance	3
Huile d'olive	18
Compotée exotique	115

Rôtir la brunoise de mangue à la poêle avec le sirop d'agave et l'huile d'olive.

Une fois refroidie, ajouter le gingembre frais, les zestes et les gousses de vanille grattées et la compotée exotique.

Mousse amande

Boisson amande intense	120
Elsay PatisFrance	6,4
Pectine NH	4,8
Belcolade Selection Blanc sans sucre ajouté 28%	200
Boisson amande intense	63,2
Puratos Ambiante	53

Chauffer la boisson amande* et ajouter la pectine NH en pluie. Faire bouillir et verser sur l'Elsay tout en continuant de fouetter.

Remettre dans la casserole et cuire comme une crème pâtissière. Verser sur le chocolat et mixer.

Faire refroidir.

Monter la boisson amande et l'Ambiante.

Mettre une partie dans la crème pâtissière pour la détendre.

Incorporer délicatement le reste à la maryse.

*La boisson amande utilisée contient 7% d'amandes

Montage et finitions :

- Chemiser les cercles avec une bande de biscuit de 18 x 3,5 cm.
- Détailler des ronds de biscuit de diamètre 45 et placer au fond du cercle.
- Pocher un peu de mousse amande.
- Insérer l'insert exotique.
- Pocher le restant de mousse en allant pas jusqu'en haut du biscuit.
- Surgeler
- Décorer avec la tombé de mangue en réalisant un petit dôme qui couvrira entièrement la mousse
- Pistoler avec le **Miroir Neutre Puratos**.
- Finir avec quelques pousses d'agastache.