

Île Flottante Vg



COMPOSITION

- 1 - Compotée Exotique
- 2 - Coulis Passion
- 3 - Anglaise Coco Vg
- 4 - Blanc Manger Coco

Portions

10

Compotée Exotique 353 g

INGRÉDIENTS

Mangues	163 g
Fourrage Topfil Mangue 70% Puratos	163 g
Vanille gousses PatisFrance	2 pc
Fruits de la passion	2 pc
Gingembre	3 pc
Zestes de Citron vert	1 pc
Suprêmes de Citron Vert	1 pc
Feuilles de Menthe	2 pc

Méthode de travail

Couper les mangues en brunoise et ciseler la menthe.
Mélanger l'ensemble des ingrédients.

**Topfil et mangues fraîches en grammes.
Les autres ingrédients à la pièce (pc).**

Coulis Passion 52 g

INGRÉDIENTS

Purée de fruit Starfruit Fruit de la passion PatisFrance	50 g
Poudre à crème Ami'gel	1.5 g
Pectine NH PatisFrance	0.25 g
Sucre Mascobado	0.25 g
Vanille gousses PatisFrance	0.5 g

Méthode de travail

Chauffer la pulpe.
Ajouter les poudres et la gousse de vanille.
Donner un bouillon.
Mixer et refroidir.

Anglaise Coco Vg 672 g

INGRÉDIENTS

Lait de coco	540 g
Classic Coco CL Puratos	6 g
Sucre	24 g
Inuline	12 g
Dextrose PatisFrance	12 g
Poudre à crème Ami'gel	18 g
Purée de fruit Starfruit Mangue PatisFrance	60 g

Méthode de travail

Chauffer le lait de coco avec le classic coco.
Ajouter les poudres et donner un bouillon.
Mixer.
Refroidir à 4°C.
Mixer avec le starfruit mangue.

Blanc Manger Coco 270 g

INGRÉDIENTS

Yumgo Blanc poudre	5 g
Eau	145 g
Sucre	100 g
Agar Agar	5 g
Classic Coco CL Puratos	15 g

Méthode de travail

La veille, râper une demi-noix de coco fraîche à la microplane et laisser sécher sur plaque.
Mélanger le sucre, le yumgo blanc et l'agar ensemble, verser en pluie sur l'eau et ajouter le classic, donner un bouillon. Mettre le tout au batteur et faire monter vitesse maximum, jusqu'à refroidissement (environ 30°C). Pocher avec une douille unie des ronds bombés d'environ 5 cm de diamètre.
Tremper les meringues dans la coco râpée.

ASSEMBLAGE

- Déposer 30 g de compotée au fond de l'assiette en réservant quelques cubes de mangues pour la décoration.
- Mixer l'anglaise coco et couler sur la compotée (65 g).
- Déposer un blanc manger coco.
- Décorer avec des points de coulis, des cubes de mangues, des pousses d'agastache et des copeaux de coco frais.