

Parfum exotique



Pour un entremets pour 6 personnes

Biscuit Joconde :

87 g sucre

87g poudre d'amandes

100g œufs

25g farine

17g beurre

67g blancs d'œufs

17g sucre

Monter au ruban au batteur les œufs, le sucre, la poudre d'amande et la farine.

Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 17g de sucre. Fondre le beurre

Mélanger délicatement les deux mélanges montés, ajouter le beurre fondu, couler sur plaque puis cuire à 170°C pendant 10 minutes environ.

Coulis gélifié mangue :

200g purée de mangue

32g sucre

4g pectine NH

28g masse gélatine

300g mangues en dés

Le zeste d'un citron vert

Le jus d'½ citron vert

Tailler la mangue en brunoise d'un centimètre de côté. Ajouter le zeste et le jus de citron vert.

Laisser maturer 30 minutes.

Mélanger le sucre et la pectine, les ajouter à la purée de mangue.

Porter à ébullition.

Ajouter la brunoise de mangue et mélanger.

Couler en moule puis surgeler.

Bavaroise thé vert :

135g lait entier
65g crème
9g poudre de lait
15g thé vert
75g sucre
20g jaunes
35g masse gélatine
200g crème montée

Faire infuser à froid une nuit le lait, la crème la poudre de lait et le thé. Le lendemain, porter à ébullition.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.
Refroidir directement à 4°C.
Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée. Utiliser directement.

Glaçage orange :

125g eau
300g sucre
187g glucose
250g crème
93g poudre de lait
88g masse gélatine
125g glaçage neutre
75g huile d'olive
Qs. colorant orange

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.
Ajouter le colorant de votre choix.
Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.

Guimauve

150g sucre
50g eau
47g trimoline
19g gélatine poudre
85g eau
70g trimoline
100g couverture ivoire fondue

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide.
Cuire l'eau, le sucre et la première pesée de trimoline à 110°C.
Fondre la gélatine, ajouter à la trimoline puis le sucre cuit.
Monter au batteur jusqu'à refroidissement.
Ajouter délicatement la couverture fondue.
Pocher la guimauve entre deux silpats ou deux feuilles guitares graissées.

Montage :

Détailler un disque de biscuit Joconde avec deux cercles ou emporte-pièces de sorte à obtenir un disque légèrement plus petits que le moule.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule savarin, chemiser les bords, puis déposer l'insert mangue.

Pocher la mousse jusqu'aux 90% du moule, déposer le biscuit. Surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, glacer avec le glaçage orange entre 30 et 35°C.

Décorer les bords avec de la noix de coco rappée.

Décorer le gâteau à l'aide de disques de guimauve saupoudrés de poudre de thé vert, de quelques dés de mangue et de feuille d'or.

