

Mangoise

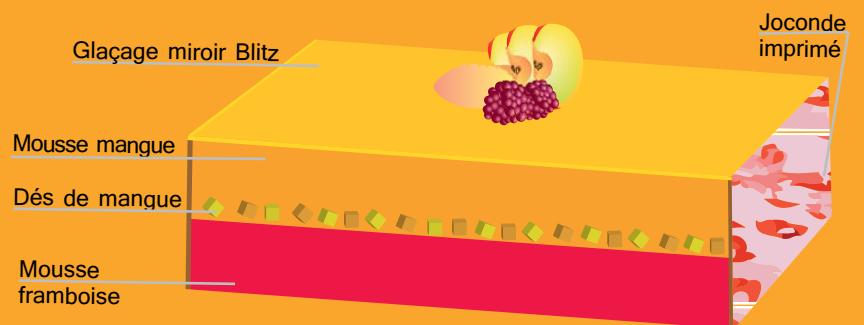


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 94

**Recette pour 3 entremets de
160-180-200 mm de diamètre,
hauteur 45 mm.**

Composition :

- Biscuit joconde
- Mousse framboise
- Mousse mangue
- Sirop rhum blanc
- Dés de mangue
- Glaçage miroir Blitz



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Biscuit Joconde

175 g de sucre glace
175 g de poudre d'amande DISGROUP
50 g de farine DISGROUP
5 œufs
325 g de blancs d'œufs
60 g de sucre
40 g de beurre fondu

Sirop Rhum Blanc

150 g de sucre
120 g d'eau
100 g de purée de mangue DISGROUP
30 g de Rhum blanc

Mousse Framboise

320 g de purée de mangue DISGROUP
5 feuilles de gélatine
170 g de meringue Italienne
300 g de crème fouettée DISGROUP

Mousse Mangue

250 g de purée de mangue DISGROUP
4 feuilles de gélatine
150 g de meringue italienne
250 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Monter le sucre glace, la poudre d'amande et la farine avec les œufs.

Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les deux mélanges puis le beurre. Étaler la moitié sur une feuille imprimée et l'autre sur une feuille de papier cuisson. Cuisson 10 mn à 190°C. Décoller aussitôt l'imprimé.

Faire bouillir l'eau, la purée et le sucre. Refroidir. Ajouter le Rhum.

Dissoudre la gélatine dans la purée puis ajouter délicatement la meringue italienne et la crème fouettée.

Dissoudre la gélatine dans la purée puis ajouter délicatement la meringue italienne et la crème fouettée.

Montage des entremets

Découper des bandes de biscuit joconde imprimé de 4 cm. Chemiser les cercles et positionner un disque de biscuit non imprimé au fond de chaque entremets. Imbiber de sirop. Garnir au 1/3 de la hauteur avec la mousse framboise. Placer un autre disque imbibé et disposer des dés de mangue. Lisser de mousse de mangue. Surgeler. Glacer ces entremets avec le glaçage miroir Blitz légèrement coloré avec de la purée de mangue. Décorer de fruits.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr