

Mango

by Silax Pâtisserie

PASTRY SHOW JUNIOR

Ingrédients

- 1 mangue avion
- 1 citron vert
- 1 fruit de la passion
- 1 litre purée de mangue
- 700gr purée de passion
- 150gr de sucre
- 20gr gélatine

Crème vanille :

- 1 litre 300 Crème liquide 35%
- 12 gr de vanille
- 6gr de gélatine
- 1,5 kg chocolat ivoire

Biscuit madeleine :

- 300gr d'œuf
- 290 gr sucre
- 200gr de beurre
- 250 gr de farine
- 10 gr levure chimique

Étapes

1. Couper les mangues en brunoise, rajouter le zeste de citron vert puis ajouter le fruit de la passion.
2. Chauffer les purées de fruits et ajouter le sucre jusqu'à ébullition.
3. Ensuite rajouter la gélatine.
4. Laisser refroidir puis ajouter le mélange mangue passion citron



Pâtisserie

Étapes

Crème vanille :

1. Chauffer la purée de coco et ajoutez la gélatine.
2. Monter la crème puis mélangez le chocolat et la crème
3. Ajouter la purée de coco qui aura refroidit.

Déroulé de la ganache :

1. Faire fondre le beurre
2. Mélanger le sucre et les œufs
3. Ajouter la farine et la levure chimique
4. Terminer avec le beurre fondu
5. 180 degrés pendant 12mn

Montage :

1. Mettre une couche de crème vanille dans une verrine ensuite mettre de l'insert mangue, imbiber le biscuit avec un peu de purée de passion, mettre le biscuit, remettre de la crème puis finir avec l'insert mangue.
2. Laissez la verrine au frigo pendant 4 h.



**À vos
tabliers les
p'tits
chefs !**

