

Caramel, Mango & Yuzu



QUANTITÉ RECETTE	20	pièces	N° RECETTE	DE30068
------------------	----	--------	------------	---------

Brunoise de mangue

- 300 g mangue fraîche en cubes, brunoise
- 5 g sucre vanillé
- 30 g purée de mangue 100%
- 10 g purée de yuzu
- 1 g zeste de citron vert (1 pc = 3g)

Découper la mangue en brunoise.
Mélanger avec les ingrédients restants.
Réfrigérer 1 heure minimum.

Crumble amande & Bionda

- 95 g beurre pomade
- 95 g farine blanche type 400
- 95 g sucre
- 95 g amandes blanches, moulues
- 1 g sel
- 95 g Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo

Travailler le beurre, la farine, le sucre, les amandes moulues et le sel en une pâte dans le batteur muni d'une feuille.
Réfrigérer et passer à travers une grille à l'aide d'un racleur plastique et cuire au four ventilé.
Température de cuisson: 150°C
Temps de cuisson: 20 minutes environ, tirage ouvert
Laisser refroidir.

Crème mangue & Yuzu

- 130 g purée de mangue 100%
- 100 g purée de yuzu
- 27 g Préparation gélatinée
- 45 g jus de citron frais
- 75 g lait 3.5%
- 6 g zeste de citron vert (1 pc = 3g)
- 225 g oeufs liquides pasteurisés
- 135 g sucre
- 27 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 1.5 g fleur de sel
- 225 g beurre en cubes

Chauffer la purée de mangues, yuzu, le jus de citron et le lait. Mélanger les oeufs et le sucre et ajouter au mélange chaud. Porter le tout à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre de cacao et la fleur de sel et remuer. Ajouter le beurre froid et laisser fondre et refroidir jusqu'à 40°C. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser reposer pendant une nuit au réfrigérateur.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Chantilly caramel & fleur de sel

- 360 g crème 35% liquide
- 200 g Caramel brûlé fleur de sel, Caramel à la fleur de sel
- 27 g Préparation gélatinée
- 360 g crème 35% liquide, froide

Porter à ébullition la première quantité de crème et le Caramel brûlé. Ajouter la préparation gélatinée et remuer. Ajouter la deuxième quantité de crème. Réfrigérer pendant une nuit. Monter avant emploi à l'aide d'un fouet.

Chantilly vanille & Edelweiss

- 1000 g crème 35%
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 48 g Préparation gélatinée
- 200 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème et la gousse de vanille grattée. Enlever la gousse de vanille. Ajouter la préparation gélatinée et verser sur la couverture Edelweiss. Laisser reposer pendant une nuit. Monter avant utilisation à l'aide d'un fouet.

Caramel, Mango & Yuzu

- 345 g *Brunoise de mangue*
- 380 g *Crumble amande & Bionda*
- 995 g *Crème mangue & Yuzu*
- 945 g *Chantilly caramel & fleur de sel*
- 1250 g *Chantilly vanille & Edelweiss*

Caramel, Mango & Yuzu

**200 g Caramel brûlé fleur de sel,
Caramel à la fleur de sel**

Finition

Placer au fond d'une verrine dessert de la crème mangue & yuzu. Parsemer de crumble amande & Bionda et de mangue brunoise. Dresser de la chantilly vanille & Edelweiss et du Caramel brûlé. Finir avec des rosettes chantilly caramel, mangue & yuzu et chantilly vanille & Edelweiss. Décorer avec de la mangue brunoise, de crumble amande Bionda, crème mangue & yuzu et cresson.

PRODUITS FELCHLIN

CO49	Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel, Caramel à la fleur de sel

Caramel, Mango & Yuzu



Numéro de recette : DE30068

Description : Délicate verrine exotique avec une base croustillante composée de notre couverture de caramel Bionda 36% et de chocolat Edelweiss 36%.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	340
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1421
Prix de vente		Lipides	27.44 g
Unité de vente	1 pièces	dont acides gras saturés	15.78 g
		Glucides	19.3 g
		dont sucre	16.95 g
		Protéines	3.39 g
		Sel	0.22 g

Composition :

Crème, sucre, **beurre**, mangue, **oeufs entiers**, purée de mangue, beurre de cacao, **crème**, purée de yuzu, eau, **farine blanche**, **amandes**, **lait entier**, jus de citron, **poudre de lait entier**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **poudre de lait écrémé**, gélatine, zeste citron vert, sucre vanillé, vanille, graisse butyrique, **petit-lait en poudre**, maltodextrine, fleur de sel (sel marin), sel alimentaire, **émulsifiant (lécithine de soja)**, caramel, extrait de vanille

État 29.07.2022