

Mousse mangue-Fraise

Recette de Michel 03/03/2018

Ingrédients (pour 20 personnes env.)

- . 400 gr de purée de fraises
- . 400 gr de purée de mangue
- . 1 citron
- . 12 feuilles de gélatine
- . 140 gr de poudre d'amandes
- . 145 gr de sucre glace
- . 170 gr de sucre semoule
- . 65 gr de farine tamisée
- . 65 gr de beurre
- . 4 œufs entiers et) à température ambiante
- . 8 blancs d'œuf
- . 750 gr de crème entière liquide (froide)
- . Quelques gouttes de colorant.



Pâte à cigarettes

Mélanger 25 gr de beurre avec 25 gr de sucre glace

25 gr de blanc d'œuf et 25 gr de farine

Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire
(rouge fraises)

Etaler cette pâte sur une plaque souple

Dessiner des rayures à l'aide d'une fourchette ou
d'une palette spéciale. Conserver au réfrigérateur



Préparation du Biscuit « JOCONDE »

Mélanger la poudre d'amandes avec 120 gr de sucre glace

+ 40 gr de farine avec 4 œufs entiers

Verser en plusieurs fois 40 gr de beurre fondu refroidi

Monter en neige 4 blancs d'œuf - y ajouter 20 gr de sucre semoule

Les incorporer délicatement à la préparation

Recouvrir la pâte à cigarette avec du biscuit. Cuire env.10 min.

Préparation des Mousses

Faire chauffer chaque purée avec ½ citron

Ajouter 6 feuilles de gélatine trempées et essorées

MERINGUE ITALIENNE

Cuire à 118/120° 150 gr de sucre semoule avec 50 gr d'eau

(à défaut de thermomètre - vérifier la température en prenant une petite cuillère de ce mélange versée dans de l'eau froide)

On obtient une boulette

- . Monter 3 blancs d'œuf en neige
- . Verser le sucre chaud doucement sur les blancs tout en poursuivant le fouettage
- . Répartir cette crème dans chaque mousse

CREME CHANTILLY

. Monter la crème bien fraîche

. La répartir dans les mousses tout en réservant un peu pour le décor

. Etaler le biscuit sur deux plaques de cuisson – Cuire à 220°

Montage dans deux cercles posés sur le carton de présentation

. Dans la pâte cigarette décorée, tailler des bandes d'environ le tiers de la hauteur du cercle.

. Garnir l'intérieur de chaque moule avec – (côté décoré extérieur)

Dans la pâte Joconde – tailler des cercles – deux pour chaque moule

En déposer un au fond de chaque cercle puis verser la mousse aux fraises – ajouter le second rond de pâte – puis la mousse à la mangue

Conserver au frais

Chauffer un peu de gelée de pommes délayée avec un peu d'eau pour obtenir un sirop auquel on ajoute quelques gouttes de colorant

Badigeonner le dessus des mousses avec cette préparation

Terminer en décorant à l'aide de la poche à douille garnie de crème Chantilly