



## Crèmeux de mangue sur sa brunoise

Rezept von Frédéric Jacot, Confiserie Moret Christophe, Rolle  
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasien“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“.

### Ingrédients :

#### Crème façon brulée à la Mangue

34g Sucre  
38g Jaunes d'œufs  
35g Pulpe Mangue Boiron  
102g Crème 35%  
2g Gélatine

#### Pour la brunoise :

½ pièce de mangue bien mûres



#### Crème façon brulée à la Mangue

##### Préparation :

Pour la crème brulée Mangue :

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs.

Incorporer la crème et chauffer le tout légèrement.

Fondre la gélatine trempée dans la pulpe de mangue chaude et incorporer au reste du mélange.

Couler dans des flexipans dôme de 3.5 cm de diamètre et congelé.

Pour la brunoise :

Tailler la ½ mangue en fine brunoise.

##### Dessage :

Disposer 12gr de brunoise au fond de chaque tartelette et tasser.

Poser par-dessus le dôme de mangue.

Décorer de filet de mangue, d'un décor chocolat et de pépites d'amande verte.





## **Ingrédients :**

### **Crèmeux Chocolat**

60g Crèmeux Chocolat :  
60g Lait  
25g Crème 35%  
100g Glucose  
Chocolat 72%

### **Coulis Passion :**

50g Jus de passion  
3g Xantana

## **Crèmeux chocolat amer et coulis passion**

### Préparation :

Pour le crèmeux choc :

Chauffer le lait, la crème et le glucose ajouter le chocolat et bien mixer.

Couler dans des moules de 3 cm de diamètre sur 2.5cm de haut.

Congelé, puis démouler et pulvériser de choc noir puis de rouge légèrement.

Pour le coulis passion :

Bien mélanger le xantana au jus passion.

### Dressage :

Disposer le crèmeux choc au centre de la tartelette.

A l'aide d'un cornet garni de coulis passion dresser un filet de coulis tout au tour de la tartelette.

Décorer d'une noisette tirée au sucre et ajouter de la feuille d'or au sommet.

## **Ingrédients :**

### **Sorbet ananas**

250g Jus d'ananas  
53g Sucre  
20g Glucose atomisé  
9g Dextrose  
1g Stabilisateur





## Sorbet ananas

### Préparation :

Mélanger tout les ingrédients et turbiner à -7°C.

### Dressage :

Faire une quenelle de sorbet et la disposer sur du grué de cacao.  
Décorer de trois morceaux d'ananas séches et d'un bouquet de menthe.

## Frappé de coco au coquelicot

### Ingrédients :

#### Frappé coco au coquelicot

450g de lait de coco

45g sucre

1.5g d'essence de coquelicot

15g Malibu

#### Emulsion coquelicot :

340g Eau

1g d'essence de coquelicot

1g de Lécithine de soja

### Frappé coco au coquelicot :

#### Préparation :

Pour le Frappé :

Mélanger tout les ingrédients-

Pour l'émulsion :

Bien mixer l'eau, l'essence et la lécithine.

#### Dressage :

Remplir chaque verre de 50g de frappé.

Recouvrir de mousse de coquelicot.

