

Dessert à l'assiette coco-mangue-ananas

(1 cadre 40x60cm)



Suggestion(s) de présentation. / Création recette : Gregory Soulavie.

LÉONCE BLANC PURÉES DE MANGUE ET DE COCO



Bac surgelé
1 kg



Dessert à l'assiette coco-mangue-ananas

Biscuit Coco

Sucre semoule	240 g
Sucre inverti	180 g
 Purée de coco Léonce Blanc	290 g
Œufs entiers	290 g
Farine	250 g
Poudre à lever	10 g
Beurre	240 g
Coco râpée	300 g

CHAUFFER à 45°C le sucre, le sucre inverti et la purée de coco. **VERSER** les œufs un à un. **AJOUTER** la farine tamisée avec la poudre à lever. **MÉLANGER** le beurre fondu et la coco râpée. **FAIRE CUIRE** au four à 165°C environ 15 minutes.

Coulis de mangue au gingembre

Gélatine en poudre 200 bloom	8 g
Eau	40 g
Beurre	35 g
 Mangue en cubes Léonce Blanc	400 g
Gingembre frais	10 g
 Purée de mangue Léonce Blanc	900 g
Sucre semoule	100 g
Pectine NH	20 g

FAIRE TREMPER la gélatine dans l'eau froide. **DANS UNE CASSEROLE** faire fondre le beurre et faire bouillir avec les mangues en cubes et le gingembre râpé. **VERSER** la purée de mangue et faire bouillir. **AJOUTER** le sucre semoule et la pectine NH préalablement mélangés ensemble.

Laisser bouillir 2 minutes environ.

Mousse à la noix de coco

Gélatine en poudre 200 bloom	14 g
Eau	70 g
 Purée de coco Léonce Blanc	750 g
Sucre semoule	40 g
Malibu coco	35 g
Crème liquide	425 g

FAIRE TREMPER la gélatine dans l'eau froide. **CHAUFFER** la gélatine au four à micro-ondes à 45°C. **AJOUTER** la purée de coco, le sucre semoule et le Malibu coco préalablement mélangés ensemble. **MÉLANGER** la crème moussueuse.

Chips d'ananas

Carpaccio d'ananas	1000 g
--------------------	--------

DISPOSER les tranches de carpaccio d'ananas sur une plaque avec une feuille en silicone. **FAIRE SÉCHER** au four à 60°C environ 2 heures.

Décor

 Framboises décor IQF Léonce Blanc	800 g
Isomalt	1000 g
 Framboises Mecker Léonce Blanc	1000 g
Nappage neutre à chaud	1000 g

TREMPER les framboises décor dans l'isomalt. **NAPPER** les framboises Mecker.

ASSEMBLAGE

DANS UN CADRE, disposer le biscuit coco. **COULER** le coulis de mangue au gingembre. **TERMINER** avec la mousse à la noix de coco. **SURGELER**. **DÉCOUPER** des rectangles de 12/2 cm. **DÉCORER** avec les chips d'ananas et les framboises.

