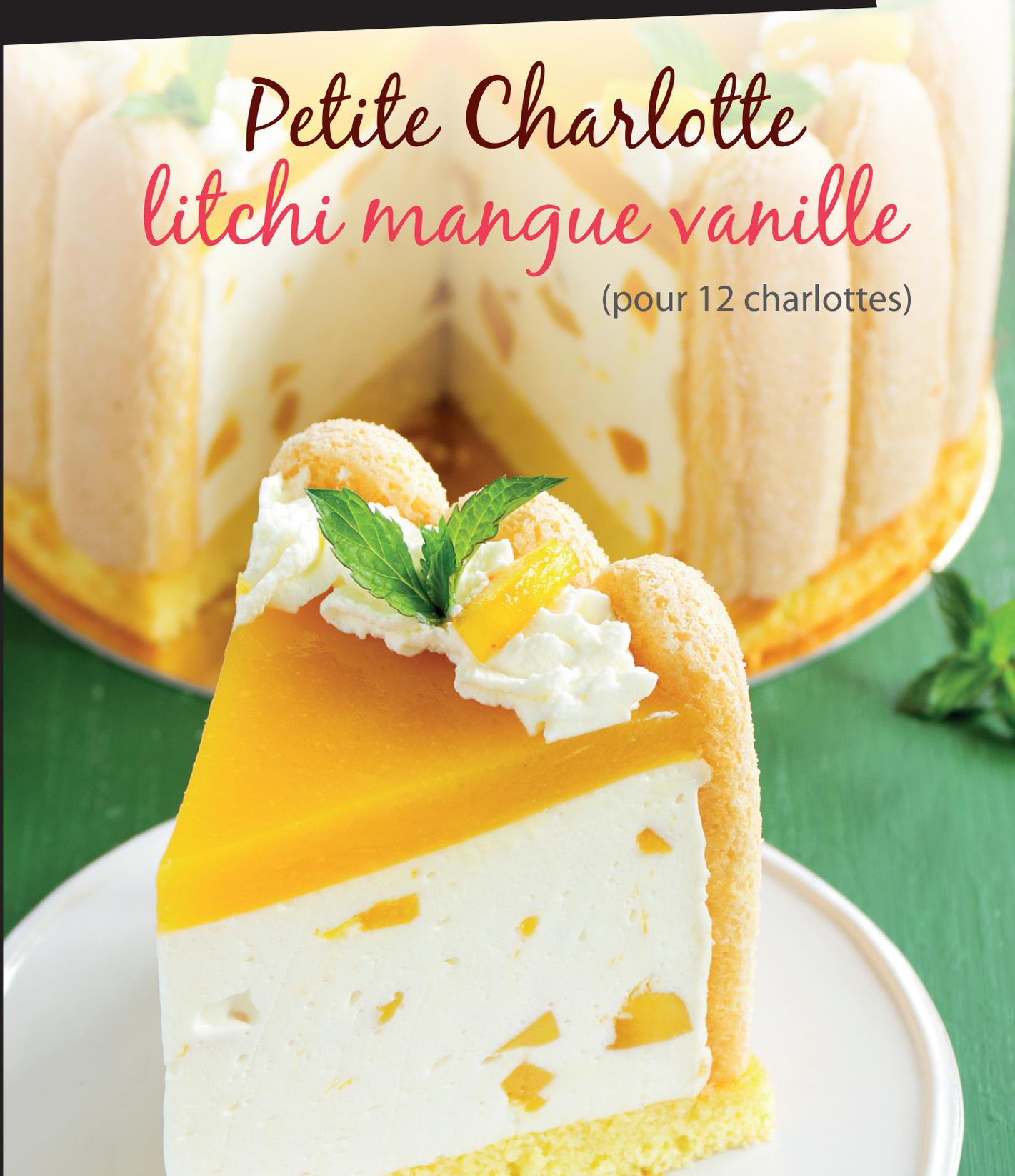


Petite Charlotte litchi mangue vanille

(pour 12 charlottes)



Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Fotolia

LÉONCE BLANC PURÉES DE LITCHI ET DE MANGUE



Poche
1 kg

Biscuit coloré

(pour une plaque 40 x 60 cm)

Œufs entiers	300 g
Sucre	180 g
Farine T45	150 g
Amande poudre	60 g
Beurre fondu	45 g
Colorant suivant les parfums de fruits choisis.	

FAIRE FONDRE le beurre à feu doux, réserver. TAMISER ensemble la farine et la poudre d'amande. MONTER au batteur, à l'aide du fouet, les œufs et le sucre pendant 10 min. AJOUTER le colorant, sans dépasser la dose autorisée. INCORPORER délicatement le mélange (farine + amande poudre). MÉLANGER au fouet le beurre refroidi et une petite partie de la pâte, et incorporer ce mélange à la pâte.

Sur une plaque couverte de papier cuisson, étaler la pâte à l'aide d'une palette coudée. CUIRE à 170°C pendant 8 min (à adapter à votre matériel).

Attention à la température et à la durée, pour que le biscuit garde sa couleur. Dès la sortie du four, retourner le biscuit sur une autre feuille de papier cuisson et retirer délicatement le papier de la cuisson.

REPOSER le papier et réserver.

Croustillant praliné kasha

Praliné kasha	100 g
Chocolat blanc	100 g
Crêpes dentelle	100 g

FONDRE le chocolat blanc, ajouter le praliné puis les crêpes dentelle broyées. DRESSER entre 2 feuilles de papier sulfurisé, à 3 mm d'épaisseur. RÉSERVER au frais. DÉTAILLER au format du moule choisi.

Insert litchi mangue

(pour 25 palets de 20g)

Gélatine feuille Or - 200 Bloom	6 g
 Purée de citron Léonce Blanc	20 g
 Purée de litchi Léonce Blanc	340 g
 Purée de mangue Léonce Blanc	100 g

TREMPER les feuilles de gélatine à l'eau froide. MÉLANGER les purées de fruit et le sucre. CHAUFFER à 65°C en mélangeant. AJOUTER la gélatine essorée. MÉLANGER, refroidir à 35°C et dresser en moule silicone. LAISSER prendre au frais puis surgeler.

Mousse vanille mascarpone

(pour 12 charlottes)

Gélatine feuille Or - 200 Bloom	3 g
Lait entier	20 cl
Gousse de vanille	1/2
Maïzena	25 g
Sucre semoule	75 g
Crème fleurette à 35 % de MG	150 g
Mascarpone	100 g

TREMPER la gélatine à l'eau froide. FOUETTER la crème et le mascarpone, réserver au frais. INFUSER la gousse de vanille grattée dans le lait chaud. MÉLANGER la Maïzena et le sucre. AJOUTER le lait chaud et mélanger, cuire l'ensemble comme une crème pâtissière. AJOUTER la gélatine égouttée, mélanger.

REFROIDIR à 35°C, incorporer le mélange crème et mascarpone fouettées. DRESSER à mi-hauteur dans les moules choisis, chemisés de biscuit ou non. POSER l'insert, couvrir d'un petit disque de biscuit. FINIR de remplir le moule de mousse vanille. Lisser. SURGELER.

DRESSAGE

Sur un disque de praliné, déposer un disque de biscuit, puis l'entremet surgelé.

Couvrir d'un disque de biscuit. Décorer.

Réserver au frais.

