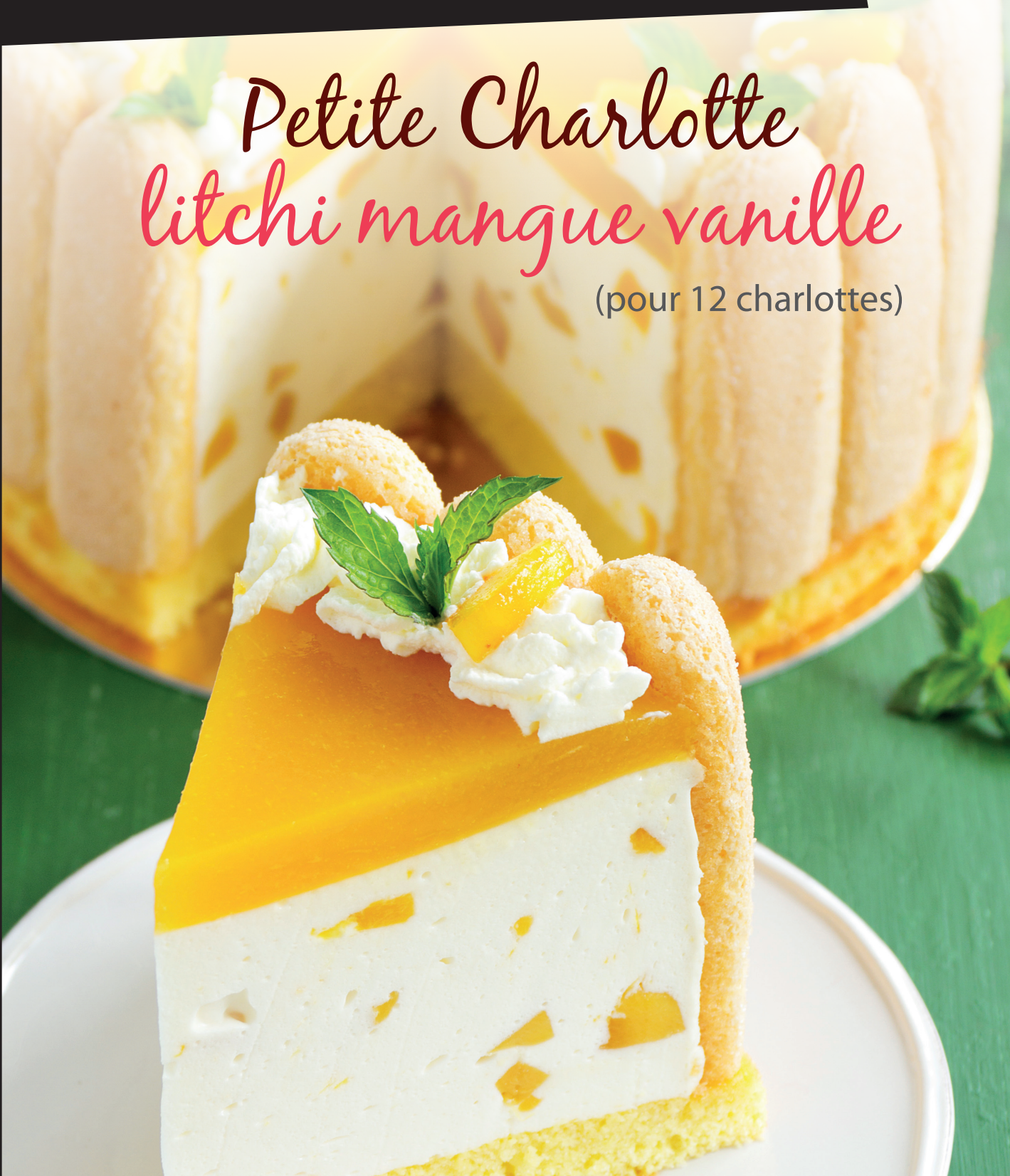


Petite Charlotte litchi mangue vanille

(pour 12 charlottes)



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

LÉONCE BLANC PURÉES DE LITCHI ET DE MANGUE



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. **MONTÉ** 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.

