

Bombe glacée mangue passion



LEONCEBLANC-PRO.COM

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

LÉONCE BLANC PURÉES DE MANGUE ET DE FRUIT DE LA PASSION



Surgelé
 ou ambiant
 1 kg



Glaçage passion

(pour 4 demi sphères de 16 cm)

Sirop 60%	220 g
Sirop de glucose DE60	450 g
Glaçage neutre	380 cl
 Purée de passion Léonce Blanc	80 g
Colorant naturel orange	
Cornet de chocolat pour décors	

PRÉPARATION :

Dans une casserole adaptée, ajouter tous les ingrédients (sauf passion)

Chauffer à feu doux en mélangeant constamment.

À 85°C, ajouter la passion et le colorant et mixer sans incorporer d'air.

Réserver une nuit au frais.

Utiliser le glaçage chaud à 35/38°C, sur entremet surgelé.

Biscuit noisette

(pour 1 cadre 40x60 cm)

Sucre non raffiné	100 g
Blanc d'œufs	300 g
Poudre de noisette	240 g
Sucre glace	250 g

PRÉPARATION :

Tamiser le sucre glace et la poudre de noisettes dans la cuve du batteur, à l'aide d'un fouet, monter les blancs d'œufs et le sucre non raffiné, en gardant les blancs souples.

Incorporer à l'aide d'une maryse les mélange tamisé (sucre glace/poudre de noisette).

Dresser dans un cadre 40x60 cm sur environ 1 cm d'épaisseur.

Cuire à 160°C pendant 15 minutes environ.

Laisser refroidir avant de détailler au diamètre des moules.

Mousse glacée mangue

Jaunes d'œufs	120 g
Sucre	100 g
Eau	50 g
 Purée de mangue Léonce Blanc	180 g
Crème 35 % fouettée souple	500 g

PRÉPARATION :

Fouetter la crème en la gardant bien souple, réserver au frais.

Dans une casserole de taille adaptée, porter à ébullition le sucre et l'eau. Monter les jaunes d'œufs, dans la cuve du batteur.

Quand le sucre atteint 118°C, le retirer du feu et le verser.

Progressivement, sur les jaunes montés (réduire la vitesse) en versant sur le bord du bol. Quand l'appareil est refroidi, en dessous de 40°C, arrêter le batteur. Ajouter la purée de mangue dans l'appareil à bombe en mélangeant constamment à l'aide d'un fouet. À l'aide d'un fouet, incorporer ¼ de la crème fouettée. À l'aide d'une maryse, incorporer délicatement le reste de la crème fouettée. Chemiser de suite les 3 moules demi sphère. Surgeler.

Crème glacée fruit de la passion

(pour 1 785 g de mix)

Eau	70 g
Lait entier	800 g
Crème fraîche à 35 %	300 g
Sucre semoule	220 g
Sucre inverti	30 g
Glucose atomisé	60 g
 Purée de passion Léonce Blanc	300 g

PRÉPARATION :

Dans une casserole adaptée ou au pasteurisateur : ajouter l'eau et le lait entier. À 35°C, ajouter la crème à 35%.

À 45°C, ajouter le sucre inverti, puis le stabilisateur mélangé au sucre semoule et au glucose atomisé. Bien mélanger. Porter à 85°C pendant 3 minutes minimum, puis refroidir rapidement à 4°C. Mixer le mix. Laisser murer au minimum 4 heures (12 heures au maximum).

Bien mixer à nouveau avant turbinage. Turbiner le mix et le dresser directement en sortie de turbine dans les moules demi sphères déjà chemisés de mousse glacée mangue.

Lisser le produit et déposer sur le disque de biscuit noisette, en appuyant légèrement. Surgeler le montage.

Décoration

Démouler l'entremet surgelé sur grille et le glacer.

Laisser prendre le glaçage au congélateur.

Avant mise en vente, à l'aide du cornet de chocolat tempéré, décorer l'entremet glacé comme une citrouille d'Halloween découpée (dents, yeux, bouche). Vous pouvez saupoudrer très légèrement de poudre brillante.

