




Entremets mangue ananas tout en exotique

Mély

 Entremets mangue ananas tout en exotique



beaucoup d'étapes mais ne faut pas avoir peur aller c'est parti
moule entremet de 20cm de diamètre et 6,5 de haut

le biscuit (a faire le jour j)

four a 180

fouetter 100g d'oeuf entier avec 35g de jaune jusqu'à obtenir un mélange moussieux et qui a un peu pris en volume

faire une meringue avec 65g de blancs et 110g de sucre

melanger les deux appareils et ajouter 50g de farine

vous pouvez aromatiser votre biscuit avec du zeste de citron

faire deux disque de 18cm de diamètre (perso j'ai cuit dans des cercles a entremet) pdt 8/10min

laisser refroidir

pour la gelée de mangue (a faire la veille)

faire ramollir 2 feuilles de gélatine

faire chauffer 200g de puree de mangue avec 10cl de jus de citron

ajouter la gélatine remuer et couler dans un cercle de 18cm

mettre au congel jusqu'à la prise

brunoise d'ananas (a faire le jour j)

couper une petite boîte d'ananas (conserver le sirop)

et le zeste d'un citron

pour la mousse ananas (a faire la veille)

faire ramollir 4 feuilles de gélatine

fouetter 4 jaunes et 100g de sucre

faire chauffer 120g de lait avec 120g de crème entière et de l'arôme de vanille ou vanille fendue en deux

quand le mélange est chaud le verser sur les jaunes et remettre sur feu et cuire jusqu'à 85° en remuant pour éviter que cela brûle

quand le mélange atteint la température verser sur 150g de jus d'ananas (récupérer de la boîte en sirop) ajouter la gélatine et mélanger

sirop) ajouter la gélatine et mélanger
monter 450G de crème entière en chantilly
mousseuse
quand votre mélange est redescendu à 45° vous
pouvez mélanger à la chantilly

pour le montage
placer votre cercle à entremet sur un plat de
présentation
mettre un disque de biscuit une fine couche de
mousse sur le biscuit et poser votre gelée
congeler
verser jusqu'à la moitié de la mousse et mettre
votre second disque de biscuit mettre une fine
couche de mousse et mettre votre brunoise et
enfin recouvrir du reste de la mousse et placer au
congel

recouvrir si vous le souhaitez d'un glaçage miroir et
décorer

le glaçage miroir (peut être fait le jour même ou la
veille)
ramollir 5 feuilles de gélatine
chauffer 75g d'eau avec 150g de sucre et 150g de
glucose jusqu'à obtenir un sirop
dans un saladier mettre 150g de chocolat blanc
avec 100g de lait concentré sucré
quand le sirop est prêt le verser sur le chocolat en
remuant pour faire fondre le chocolat
ajouter la gélatine et remélanger et ajouter le
colorant selon vos envies
éviter les bulles d'air passer votre mélange à la
passoire
utilisation à 35/37 ° sur entremet congelé

les annotations entre parenthèses ne sont qu'à titre
informatif (je fais cet entremet en 2H30 (hors
temps de congélation))

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr