

CARTHAGENE

Recette pour 3 entremets de 4.5 cm de haut : 1x 16 Ø, 1x 18 Ø, 1x 20 Ø
**COMPOSITION : BISCUIT FINANCIER GINGEMBRE - CREMEUX CAMEL -
MOUSSE MANGUE**

BISCUIT FINANCIER GINGEMBRE

Recette pour 1 feuille 60 cm X 40 cm

120 g de poudre d'amande
320 g de sucre glace
130 g farine
4 g de levure chimique
30 g de sucre inverti
4 g de vanille liquide
25 g de gingembre confit
300 g de blancs d'œufs
180 g de beurre noisette

Poids total : 1110 g

Mixer le gingembre confit avec un peu de sucre glace au robot. Mélanger au fouet avec le reste de sucre glace tamisé, la poudre d'amande, la farine tamisée avec la levure chimique. Ajouter les blancs d'œufs non montés, le sucre inverti, la vanille liquide puis le beurre noisette chaud. Couler sur silpat, en cadre à biscuit, étaler uniformément puis cuire à 180°C, 8 à 9 minutes (four ventilé).

CREMEUX CAMEL

100 g de sucre semoule
25 g de beurre
500 g de crème fleurette
10 g de gingembre confit râpé fin
120 g de jaunes d'œufs
8 g de gélatine feuilles
50 g de Cointreau

Poids total : 700 g (avec gélatine réhydratée)

Faire bouillir la crème fleurette, y ajouter le gingembre confit et mixer.
Cuire le sucre semoule à sec jusqu'au caramel (180°C), décuire avec l'infusion crème gingembre chaude puis le beurre. Incorporer les jaunes d'œufs et cuire à 85°C puis ajouter la gélatine égouttée (préalablement ramollie dans l'eau froide), et le Cointreau . Couler en « fléxipan » palets, aux diamètres inférieurs aux cercles de montage . Surgeler.

170 g = 14 de diamètre (garnir 2 fonds)
230 g = 16 de diamètre
290 g = 18 de diamètre

MOUSSE MANGUE (60 g par personne)

500 g de pulpe mangue
12 g de gélatine feuilles
200 g de meringue italienne
300 g de crème fouettée

Poids total : 1080 g (avec gélatine réhydratée)

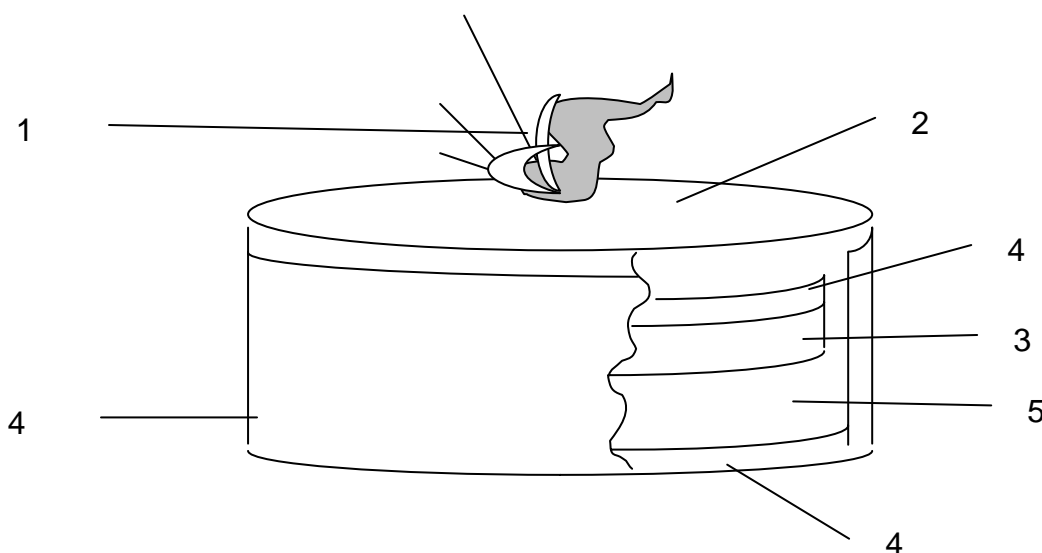
Mélanger la gélatine liquéfiée (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée) dans la pulpe mangue, puis ajouter successivement la meringue italienne et, délicatement, la crème fouettée.

MONTAGE DE L'ENTREMETS

Détailler des bandes de biscuit financier gingembre de 4 cm de haut et décorer de couverture noire rayée au cornet fin. Après durcissement, chemiser des cercles de 4.5 cm de haut avec un ruban PVC, et disposer l'entourage et un fond de biscuit financier gingembre. Garnir à moitié de mousse mangue. Placer un palet caramel encore congelé, le recouvrir de mousse mangue, poser un deuxième fond de biscuit gingembre et lisser à ras de mousse mangue. Faire durcir au congélateur.

FINITIONS ET DECORS

Glacer les entremets au glaçage neutre, faire un marbré de glaçage café, décorer d'un plissé de pâte à brick et de tranches de mangues.



1 : Décor chutes de biscuit séchés, mangue et caramel dur
2 : Glaçage neutre
3 : Palet de caramel au gingembre
4 : Biscuit financier gingembre
5 : Mousse mangue



CARTHAGENE