

FRUITS ET BISCUIT EXOTIQUES

recette élaborée pour 192 pièces

Ganache exotique

- 100 g Purée de fruit de la passion
- 100 g Purée de citron vert
- 100 g Purée d'ananas
- 185 g Crème 35 %
- 10 g Gélatine feuille
- 300 g Couverture Elianza® Ivoire

Porter à ébullition les purées de fruit avec la crème fleurette. Hors du feu, incorporer la gélatine réhydratée. Verser le mélange sur le chocolat ivoire. Laisser refroidir.

Biscuit citron vert coco (1 demi cadre/30 x 40 cm)

- 100 g Sucre semoule
- 14 g Emulsifiant à biscuit
- 250 g Œufs entiers
- 100 g Poudre d'amandes blanches
- 100 g Noix de coco râpée
- 30 g Farine
- 50 g Beurre
- 2 Zestes de citron vert

Monter au fouet du batteur le mélange sucre semoule et émulsifiant, les œufs entiers, la poudre d'amandes et la noix de coco râpée. Ajouter la farine tamisée et le beurre fondu avec les zestes de citron vert. Dresser dans un cadre sur feuille siliconée. Cuire au four à 170°C pendant 12 minutes. Laisser refroidir et détailler des ronds de 1 cm de diamètre.

Coulis de mangue et passion

- 200 g Purée de mangue
- 100 g Purée de fruit de la passion
- 50 g Sucre semoule
- 4 g Gélatine feuille

Porter à ébullition les purées et le sucre semoule. Hors du feu, incorporer la gélatine réhydratée. Laisser refroidir.

Cubes d'ananas pochés

- 0,5 g Poudre de vanille
- 250 g Eau
- 15 g Sucre semoule
- 150 g Cubes d'ananas

Réaliser un sirop avec la poudre de vanille, l'eau et le sucre semoule. Ajouter les cubes d'ananas. Cuire à feu doux 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Laisser refroidir dans le sirop.



Mignardise Plissée

(Ø)25 x h 20 mm • 288/carton • réf. 23097