

ENTREMETS COCO, MANGUE,PASSION



ETAPE 1 : INSERT MANGUE PASSION

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Pulpe de mangue	140	57,1
Sucre	40	16,3
Pectine NH	5	2,0
Jus de fruits de la passion	60	24,5
Total	245	100,0



PROCESSUS

- Faire chauffer la pulpe de mangue, puis ajouter le sucre et la pectine.
- Porter à ébullition sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet.
- Ajouter le jus de fruit de la passion hors du feu et mélanger.
- Verser la gelée dans les moules et laisser prendre au congélateur.

ENTREMETS COCO, MANGUE, PASSION



ETAPE 2 : MOUSSE COCO

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo BLANC LIQUIDE ou Poudre réhydraté	165	67,3
Purée de coco	420	171,4
Sucre semoule	56	22,9
Pectine NH	12	4,9
Farine de coco	36	14,7
Huile de coco	12	4,9
Pièces Dacquoises au Yumgo	10	4,1
Total	689	281,2



PROCESSUS

- Mélanger le sucre et la pectine.
- Chauffer la purée de coco jusqu'à ébullition.
- Ajouter le sucre et la pectine et porter à ébullition de nouveau.
- Ajouter la farine et l'huile de coco.
- Monter YUMGO en neige.
- Mélanger la ganache avec la meringue en 2 à 3 fois.

ENTREMETS COCO, MANGUE, PASSION



ETAPE 3 : MONTAGE



PROCESSUS

- Dresser la mousse coco avec une poche en remplissant le moule jusqu'à mi hauteur.
- Déposer l'insert mangue passion sur la mousse.
- Verser le reste de mousse coco par dessus et déposer la dacquoise Yumgo.
- Réserver au congélateur jusqu'à que l'entremet soit pris et démouler avant dégustation.