

Entremets mangue & insert framboise

Pour 8 personnes

Préparation : +/- 1h30 - Cuisson : 15 + 15 min - Réfrigération : 12 heures minimum

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque allant au four
- 1 robot ou fouet électrique
- 1 casserole
- papier sulfurisé
- 1 spatule
- 1 blender
- 2 cercles à entremets de 20 et 18 cm
- 2 saladiers
- 1 thermomètre de cuisson (facultatif)
- 1 poche à douille (facultatif)



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour la dacquoise :

- 3 blancs d'œufs (+/-100g)
- 75g de poudre d'amandes
- 75g de sucre glace
- 30g de sucre en poudre

Pour l'insert à la framboise :

- 150g de purée de framboise
- 15g de sucre en poudre
- 1,5 feuilles de gélatine (2,5g)

Pour la mousse à la mangue :

- 250 g de purée de mangue
- 50 de sucre en poudre
- 3 feuilles de gélatine (6 g)
- 300g de crème liquide entière

Pour le miroir transparent :

- 30g d'eau
- 30g de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine (4 g)

Réalisation :

Pour la dacquoise :

- Dans un saladier, mélanger toutes les poudres tamisées ensemble.
- Dans un second saladier, battre les blancs en neige ferme.
- Incorporer les poudres peu à peu tout en soulevant la masse délicatement.
- Mettre l'appareil dans une poche à douille et former deux cercles sur un papier cuisson ou un silpat (un de 20 cm de diamètre et un deuxième de 18 cm).
- Faire cuire 15 minutes à 180°C.
- Réserver sur une grille.

Pour l'insert à la framboise:

- Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Mixer les framboises dans le blender.
- Faire chauffer la purée de framboises avec le sucre.
- Une fois le mélange tiédi, ajouter la gélatine essorée.
- Verser dans un cercle de 18 cm de diamètre et placer le au congélateur.

Pour la mousse à la mangue:

- Monter la crème liquide en chantilly et garder au frais.
- Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Mélanger la purée avec le sucre.
- Faire chauffer 1/3 de la purée à feu doux.
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée pour la faire fondre.
- Incorporer le reste de la purée.
- Descendre la température à 35°C puis incorporer la chantilly délicatement.

Pour le montage :

- Placer au fond du cercle de 20 cm de diamètre, le disque de 20 cm de dacquoise aux amandes.
- Verser de la mousse à la mangue en plaquant bien la mousse sur les parois.
- A mi-hauteur placer le disque de dacquoise de 18 cm de diamètre.
- Juste au-dessus placer l'insert framboise (congelé).
- Verser le reste de la mousse et lisser.
- Réserver au frais.

Pour le miroir transparent :

- Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Porter à ébullition l'eau et le sucre afin de former un sirop.
- Attendre que ça refroidisse un peu et ajouter la gélatine essorée.
- Verser le miroir une fois qu'il a atteint 37°C sur le dessus de l'entremets (encore cerclé, ici on ne veut le miroir que sur le dessus).
- Laissez prendre au frais au moins 12h avant dégustation.
- Décorer selon vos envies.

Bon appétit !