



Mangue / Mango



Bûche de Noël aux chocolats,
mangue Alphonso
Chocolate and Alphonso Mango Christmas log

Bûche de Noël aux chocolats, mangue Alphonso

Chocolate and Alphonso Mango Christmas log

BISCUIT CHOCOLAT

Pâte d'amande 70%	240g
Sucre glace	90g
Jaunes d'œufs	150g
Œufs	80g
Farine T55	80g
Cacao en poudre	80g
Beurre	80g
Blancs d'œufs	225g
Sucre semoule	90g

Mixer la pâte d'amande avec le sucre glace, ajouter les jaunes d'œufs et les œufs. Faire monter l'ensemble et ajouter la farine et le cacao en poudre tamisés, le beurre fondu chaud et les blancs d'œufs montés serrés avec le sucre semoule. Etaler en cadre et cuire dans un four préchauffé préalablement à 160°C.

MOUSSE VANILLE

Crème	175g
Gousse de vanille	1
Sucre	175g
Gélatine	14g
Crème montée	875g

Faire chauffer les 175g de crème à 50°C environ avec la vanille et le sucre. Une fois le mélange chaud, incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide puis la crème montée.

GELÉE MANGUE

Purée de mangue PONTHER	1000g
Gélatine	14g

Chauffer la moitié de la purée de mangue PONTHER et y incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Bien mélanger et homogénéiser. Incorporer le tout dans la deuxième moitié de purée de mangue et bien mélanger de nouveau.

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

Lait	90g
Crème	90g
Jaunes d'œufs	30g
Sucre	30g
Gélatine	4.5g
Chocolat au lait 50%	500g
Crème fouettée	700g

Faire bouillir le lait et la crème, verser sur les jaunes d'œufs préalablement blanchis avec le sucre, chinoiser le tout sur le chocolat au lait et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Mixer et refroidir le tout à 35°C puis incorporer la préparation dans la crème fouettée.

DRESSAGE

Pour le montage, déposer le biscuit chocolat sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque, entourer d'un cadre en inox. Verser ensuite la mousse à la vanille sur 1cm de hauteur. Placer au congélateur pendant 1 heure. Verser ensuite la gelée de mangue sur la mousse à la vanille sur 1cm d'épaisseur. Laisser prendre au congélateur pendant 1 heure. Préparer la mousse chocolat au lait, verser jusqu'à la hauteur du cadre en inox. Placer au congélateur pendant 2 heures. Démouler le cadre, découper ensuite un triangle de la taille souhaitée, déposer sur une grille. Glacer le triangle avec un glaçage au chocolat noir, décorer avec des décors en chocolat noir ainsi que des boules en chocolat pulvérisées en jaune.

CHOCOLATE BISCUIT

70% almond paste	240g
Icing sugar	90g
Egg yolks	150g
Eggs	80g
Flour T55	80g
Cocoa powder	80g
Butter	80g
Egg whites	225g
Caster sugar	90g

Mix the almond paste with the icing sugar, add the egg yolks and eggs. Whisk together the mixture and add the sieved flour and cocoa powder, the warm melted butter and the egg whites, beaten together with the caster sugar. Roll out in a baking ring and bake in a preheated oven at 160°C.

VANILLA MOUSSE

Cream	175g
Vanilla pod	1
Sugar	175g
Gelatine	14g
Whipped cream	875g

Heat up the 175g of cream to around 50°C with the vanilla and sugar. Once the mixture is hot, add the gelatine, which has already softened in cold water, then the whipped cream.

MANGO JELLY

PONTHER mango puree	1000g
Gelatine	14g

Heat up half of the PONTHER mango puree and incorporate the gelatine, which has already softened in cold water. Mix well and homogenise. Incorporate everything into the second half of the mango puree and mix well again.

MILK CHOCOLATE MOUSSE

Milk	90g
Cream	90g
Egg yolks	30g
Sugar	30g
Gelatine	4.5g
50% milk chocolate	500g
Whipped cream	700g

Bring the milk and cream to the boil, pour onto the egg yolks beaten with the sugar, strain the mixture and pour over the milk chocolate and the gelatine, which has already softened in cold water. Blend together and cool the mixture down to 35°C, then stir it into the whipped cream.

ASSEMBLY

To assemble, place the chocolate biscuit inside a stainless steel baking ring on a plate lined with baking paper. Next, pour a 1cm-thick layer of vanilla mousse on top. Place in the freezer for 1 hour. Then pour a 1cm-thick layer of mango jelly on top of the vanilla mousse. Leave to set in the freezer for 1 hour. Prepare the milk chocolate mousse, and pour it in until it reaches the top of the stainless steel baking ring. Place in the freezer for 2 hours. Remove the baking ring, then cut a triangle of the desired size and place it on a cake rack. Coat the triangle in a dark chocolate glazing, decorate with dark chocolate decorations and chocolate balls sprayed yellow.

