



Mangue / Mango



Tarte à la mangue
Mango Tart

Eddie Benhanem

Chef Pâtissier du Trianon Palace à Versailles
Head Pastry Chef of Trianon Palace Versailles



Tarte à la mangue

Mango Tart

SABLÉ GRANOLA

Beurre	430g
Sucre	200g
Sel	6g
Sucre inverti	30g
Vanille en poudre	3g
Farine T55	630g
Farine de seigle	90g
Levure chimique	15g

Préparer un beurre pommade. Ajouter le sucre, le sel, le sucre inverti et la vanille en poudre. Finir en ajoutant les 2 farines et la levure chimique. Etaler la pâte et l'aplatir pour arriver à une épaisseur de 2mm puis détailler des disques de 7cm de diamètre. Ajouter le centre des disques. Cuire 12 minutes au four à 150°C. À la sortie du four, chablonner la pâte avec du beurre de cacao ou du chocolat blanc pour éviter qu'elle ne ramollisse.

GELÉE DE MANGUE

Purée de mangue PONTIER	1000g
Gélatine	14g

Chauffer la purée de mangue PONTIER puis incorporer la gélatine ramollie. Couler à mi-hauteur dans un flexipan savarin de 6cm de diamètre puis mettre au grand froid et démouler.

MOUSSE À LA MANGUE

Sucre	97g
Glucose	38g
Eau	25g
Blanc d'oeuf	68g
Purée de mangue PONTIER	479g
Gélatine	25g
Crème montée	289g

Faire une meringue italienne avec le sucre, le glucose, l'eau et le blanc d'oeuf. Faire chauffer la purée de mangue PONTIER et incorporer la gélatine ramollie. Une fois que la meringue est tiède et bien ferme, la retirer du batteur et incorporer une petite partie de la purée de mangue pour la détendre. Verser ensuite la préparation petit à petit sur la purée de mangue. Lorsque le mélange est homogène, incorporer délicatement la crème montée. Couler la mousse à ras bord dans un flexipan savarin de 6cm de diamètre puis mettre au grand froid et démouler.

DRESSAGE

Assembler le savarin de gelée de mangue et le savarin de mousse à la mangue. Déposer sur les disques de pâte sucrée ajourés et couvrir avec un second disque.

GRANOLA SHORTBREAD

Butter	430g
Sugar	200g
Salt	6g
Invert sugar	30g
Vanilla powder	3g
T55 flour	630g
Rye flour	90g
Baking powder	15g

Soften the butter. Add the sugar, salt, invert sugar and vanilla powder. Beat in the 2 flours and baking powder. Roll out the dough until flat to a thickness of 2mm. Cut out disks 7cm in diameter. Make a hole in the centre of each disk. Bake for 12 minutes at 150°C. Coat the pastry with cocoa butter and a thin layer of white chocolate immediately after removing them from the oven, to prevent them from softening.

MANGO JELLY

PONTIER mango purée	1000g
Gelatine	14g

Heat the PONTIER mango purée then add the softened gelatine. Pour half-way up a Savarin flexipan 6cm in diameter, then refrigerate and turn out.

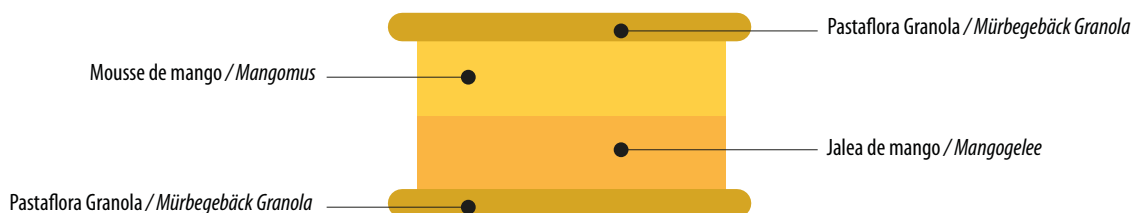
MANGO MOUSSE

Sugar	97g
Glucose	38g
Water	25g
Egg whites	68g
PONTIER mango purée	479g
Gelatine	25g
Whipped cream	289g

Make an Italian meringue with the sugar, glucose, water and egg white. Heat the PONTIER mango purée and add the softened gelatine. Once the meringue mixture is warm and stiff, remove from the beater and add a little mango purée to soften the mix. Then slowly add the meringue mixture to the mango purée. When the mixture is smooth and even, gently add the whipped cream. Fill a Savarin flexipan 6cm in diameter, then refrigerate and turn out.

ASSEMBLY

Put the mango jelly Savarin and the mango mousse Savarin together. Place on a disk of sweet pastry and top with another disk of sweet pastry.



Variété Alphonso
Origine Inde
Brix : 23,5



PONTIER App.

www.ponthier.net