

PÂTISSERIE
LUMIÈRE

Recette Gâteau Coco-Fruit de la Passion-Mangue

Pâtisserie Lumière
Fabian Scheithe & Liv Schlueter



LES VERGERS
boiron®



Gâteau Coco-Fruit de la Passion-Mangue

Par Pâtisserie Lumière

Purée de fruit de la passion
Les vergers Boiron



Purée de mangue
Les vergers Boiron



BISCUIT À LA NOIX DE COCO

Flocons de noix de coco	85 g
Farine type 405	38 g
Sucre glace	85 g
Blancs d'œufs 1	57 g
Crème	20 g
Blancs d'œufs 2	170 g
Sucre	94 g

Battre les cinq premiers ingrédients ensemble et mettre de côté.

Monter les blancs d'œufs 2 avec le sucre pour obtenir un meringue français, puis l'incorporer délicatement au reste de la préparation.

Étaler la pâte dans un cadre de 300x400 mm et cuire à 180°C en chaleur statique pendant environ 20 minutes.

FEUILLETINE À LA NOIX DE COCO

Chocolat au lait	48 g
Beurre	20 g
Praliné à la noix de coco	190 g
Feuillette	100 g

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Mélanger tous les ingrédients ensemble et étaler sur une plaque de 300x400 mm.

Ensuite, retourner le biscuit à la noix de coco dessus et congeler.

CURD AU FRUIT DE LA PASSION

Purée de fruit de la passion Les vergers Boiron	180 g
Sucre	225 g
Crème fraîche	90 g
Œufs entiers	250 g
Jaunes d'œufs	85 g
Beurre	235 g

Chauffer la purée de fruit de la passion, le sucre et la crème fraîche.

Mélanger une partie de ce mélange avec les œufs et les jaunes d'œufs, puis chauffer la préparation à 83°C.

Passer ensuite la masse au travers d'un tamis.

À 40-45°C, ajouter la beurre coupée en dés et l'incorporer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Verser la masse sur le biscuit à la noix de coco retourné, recouvert de feuillette, puis congeler à nouveau.

COMPOTÉE DE MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION

Mangue, finement coupée en dés	220 g
Pulpe de fruits de la passion	100 g
Zeste de citrons verts	2
Purée de mangue Les vergers Boiron ..	180 g
Purée de fruit de la passion	
Les vergers Boiron	100 g
Sucre	40 g
Agar Agar	4 g

Vider les fruits de la passion frais et filtrer la pulpe.
Mélanger la pulpe et les graines avec les petits dés de mangue et le zeste de citron vert.
Récupérer le jus et, si nécessaire, le compléter avec de la purée. Chauffer avec la purée de mangue.
Mélanger le sucre et l'agar-agar, l'incorporer et porter à ébullition pendant environ 1 minute.
Laisser refroidir et transformer en gel lisse à l'aide du Thermomix.
Mélanger le gel avec les autres ingrédients et verser sur le curd de fruit de la passion congelé.
Congeler à nouveau et découper à la taille souhaitée.

MOUSSE À LA MANGUE ET AU FRUIT DE LA PASSION

Purée de mangue	
Les vergers Boiron	250 g
Purée de fruit de la passion	
Les vergers Boiron	105 g
Crème liquide	330 g
Blancs d'œufs	60 g
Sucre	60 g
Eau	30 g
Feuilles de gélatine	1.5

Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée.
Monter la crème en chantilly légère et la réserver au frais.
Chauffer la purée de fruit de la passion à environ 80°C et y dissoudre la gélatine.
Ajouter la purée de mangue et laisser refroidir à environ 25°C.
Préparer une meringue italienne avec les blancs d'œufs, le sucre et l'eau.
Incorporer les purées dans la meringue.
Enfin, ajouter délicatement la crème montée.
Verser dans un moule à tarte Eclipse et y insérer le cœur de mousse.
Lisser la surface et congeler.
Recouvrir la mousse congelée avec la glaçure.

GLAÇAGE MIROIR À LA MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION

Eau	50 g
Purée de mangue	
Les vergers Boiron	40 g
Purée de fruit de la passion	
Les vergers Boiron	40 g
Sucre	125 g
Sirop de glucose	125 g
Lait concentré sucré	68 g
Gelatine	1
Beurre de cacao	60 g
Colorant alimentaire jaune, liposoluble	1 g

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre, les pures (mangue et fruit de la passion) et le sirop de glucose.
Retirer du feu et incorporer le lait concentré sucré.
Ajouter ensuite la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre.
Faire fondre le beurre de cacao et l'ajouter au mélange, puis incorporer le colorant jaune.
Mélanger jusqu'à obtenir une texture homogène.
La température idéale pour l'application de ce glaçage est de 30 à 35°C.

Cultivons l'excellence fruit



my-vb.com

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère France

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England