Mango

RECEPT VAN FRANÇOIS GALTIER

Mango

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- Vanillebiscuit
- Exotische coulis
- Mangocrème
- Lichte mangomousse
- Neutraal glazuur

1

VANILLEBISCUIT (VOOR 1 BAKPLAAT VAN 40 × 60 CM)

BEREIDINGSWIJZE

- 375 g eieren
- 300 g suiker
- 330 g bloem
- 12 g bakpoeder
- 1 vanilleboon
- 270 g boter

PROCES

1. Meng de eieren en suiker langzaam met een garde, voeg de poeders toe en werk af met warme vloeibare boter.
2. Verdeel 1250 g per bakplaat van 40 × 60 cm en bak gedurende 8 min op 190 °C.

2

EXOTISCHE COULIS

INGREDIËNTEN

- 50 g passievruchtenpuree
- 25 g invertsuiker
- 50 g visgelatinemassa (1/5)
- 450 g mangopuree

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Verwarm de passievruchtpuree en invertsuiker en voeg de gelatine toe.
2. Meng met mangopuree, giet op de biscuit in de deegsnijder en vries in.

3

MANGOCRÈME

INGREDIËNTEN

- 100 g passievruchtpuree
- 50 g visgelatinemassa (1/5)
- 350 g Obsession 30 Belgische witte chocolade
- 170 g boter
- 350 g mangopuree

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Warm de passievruchtpuree op met de gelatinemassa en giet uit over de chocolade.
2. Meng met boter en voeg op het einde de mangopuree toe.
3. Giet in de siliconenmal en leg er de bevroren insert van biscuit en coulis bovenop.
4. Vries in.

4

LICHTE MANGOMOUSSE

INGREDIËNTEN

- 350 g mangopuree
- 20 g passievruchtpuree
- 25 g visgelatinemassa (1/5)
- 225 g Obsession 30 Belgische witte chocolade
- 500 g slagroom van 35%

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Warm de purees en de gelatinemassa op en giet over de chocolade om een emulsie te maken.
2. Meng bij 35 °C voorzichtig met de slagroom.

5

NEUTRAAL GLAZUUR

INGREDIËNTEN

- 200 g geconcentreerd warm neutraal glazuur
- 300 g water
- 1000 g neutraal spiegelglazuur

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Breng hete gelei en water aan de kook en meng met het spiegelglazuur.
2. Gebruiken bij 35/40 °C.
3. Bespuit de cake voorafgaand aan het glaceren met kleurspray.

MONTAGE

BEREIDINGSWIJZE

- Vul de helft van de siliconenmal met mousse, breng de bevroren insert in en vries in.
- Verwijder uit de mal, spuit de kleuren zoals die van een echte mango en glaceer met neutraal glazuur.
- Versier met een klein element van groene modelleerchocolade en plak een sticker van witte modelleerchocolade op het glazuur alsof het een echte sticker was.