Ganache manguechocolat blanc avec danoise à la mangue

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
10	15 minutes	18-22 minutes	
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :			
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE			



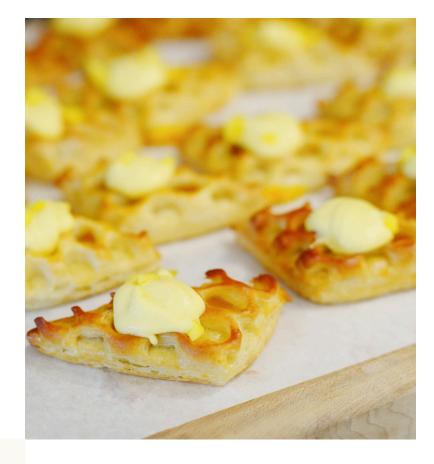
RECETTE CRÉÉE PAR Sylvain Leroy, Chef

Ingrédients



Danoise à la mangue 52858 Quantité : 10

75 g	Crème épaisse 35%	
20 g	Sucre inverti	
20 g	Glucose	
125 g	Chocolat blanc	
250 g	Crème épaisse 35%	
100 g	Purée de mangue	
1	Mangue fraîche	
	Zeste de lime	



Préparation

ÉTAPE 1

Faites cuire la danoise à la mangue à 350°F pendant 15 à 18 minutes.

ÉTAPE 2

Dans une casserole de taille moyenne, portez à ébullition 75 g de crème, le sucre inverti et le glucose. Versez le mélange chaud sur le chocolat blanc, en remuant du centre pour créer un noyau brillant et élastique, montrant le début d'une émulsion.

ÉTAPE 3

Ajoutez les 250 g restants de crème liquide et la purée de mangue. Mélangez bien à l'aide d'un mélangeur à main. Placez le mélange au réfrigérateur pendant 6 heures pour permettre sa cristallisation.

ÉTAPE 4

Fouettez la ganache froide jusqu'à obtenir un pic moyen. Transférez-la dans une poche à douille munie d'une douille ronde.

ÉTAPE 5

Servez la danoise avec la ganache fouettée et des brunoises de mangue fraîche et de zeste de lime.