

Ganache mangue-chocolat 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.