Fuseaux croustillants au caramel et mangue gingembre

Ingrédients

Recette de Yann MAGET, vainqueur du concours Création & Saveurs 2012

Pour 6 personnes :

- 300g de Mascarpone GALBANI
- 450 ml de crème liquide

- 4 mangues
- 50g de gingembre

- 300g de fondant
- 200g de glucose
- 200G de chocolat au lait
- 300G Sucre

- PM Feuilles d'or

Progression de la recette : Fuseaux croustillants au

caramel et mangue gingembre

- Cuire le fondant et le glucose jusqu'à obtenir un caramel léger puis décuire avec le chocolat au lait préalablement fondu
- Refroidir l'appareil en le couchant sur un marbre puis mixer pour obtenir une poudre fine
- Saupoudrer la poudre en forme de rectangle à l'aide d'une passette
- Cuire dans un four à sol quelques secondes puis rouler les cristallines à chaud à l'aide d'un tube de 3 cm de diamètre
- Réaliser un caramel à sec et le décuire avec 300 ml de Crème Supérieur Président Professionnel chaude
- Une fois l'appareil froid, mélanger le caramel avec le Mascarpone GALBANI et 200g de Crème Supérieur Président Professionnel préalablement montée
- Mettre l'appareil dans une poche à douille et réserver au frais
- Réaliser des billes de mangue de 5 mm de diamètre à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne
- Mixer toutes les parures de mangue et ajouter du gingembre râpé à l'aide d'une microplane puis passer le mélange au chinois fin
- Pour le dressage saupoudrer le reste de poudre de cristalline en forme de rond sur l'assiette
- Faire des points de coulis de mangue, poser une bille de mangue sur chaque point de coulis puis apposer un petit morceau de feuille d'or sur le tout
- Mettre en place les cristallines dans l'assiette, puis les farcir avec la crème caramel, le coulis de mangue et les billes de mangue.