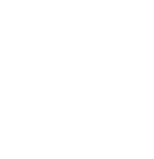
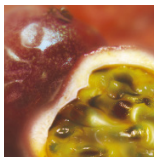


Verrine exotique

Recette proposée par **Jean-François Devineau**, Chef Pâtissier RAVIFRUIT





INGRÉDIENTS

Recette pour 20 verrines environ

■ Sorbet mangue avec mix sorbet Ravifruit

Purée de mangue Ravifruit 1kg
Mix à sorbet Ravifruit 460g
Eau 205g

■ Sorbet mangue recette classique

Purée de mangue Ravifruit 1kg
Dextrose 33g
Glucose atomisé 50g
Eau 370g
Sucre 210g
Stabilisateur à sorbet 4g

■ Coulis cocktail d'agrumes

Sirop 100g (55g sucre-45g eau)
Sucre inverti 20g
Glucose 20g
Gélatine feuille 2g
Cocktail d'agrumes Ravifruit 200g

■ Brunoise de mangue caramélisée

Quartiers de mangue Ravifruit IQF 250g
Sucre roux 60g
Miel d'acacia 60g

■ Crumble

Sucre roux 100g
Farine 80g
Poudre d'amandes 30g
Beurre 100g

■ Sorbet coco-coco râpée avec mix sorbet Ravifruit

Purée de coco-coco râpée Ravifruit 1kg
Mix à sorbet Ravifruit 425g
Eau 110g

■ Sorbet coco-coco râpée recette classique

Purée de coco-coco râpée Ravifruit 1kg
Dextrose 45g
Glucose atomisé 45g
Eau 260g
Sucre 180g
Stabilisateur à glace 4g

PROCÉDÉ

Sorbet mangue (avec mix à sorbet Ravifruit)

Dégeler la purée entre 0 et 5°C, mixer tous les ingrédients ensemble et turbiner en suivant. Réserver le sorbet.

Sorbet mangue (méthode classique)

Chauffer l'eau à 30°C et verser le glucose et les $\frac{3}{4}$ du sucre. A 40°C verser le $\frac{1}{4}$ de sucre mélangé avec le stabilisateur. Porter l'ensemble à ébullition. Refroidir aussitôt, filmer au contact et laisser mûrir le sirop entre 1h00 et 4h00. Dégeler la purée entre 0 et 5°C, mixer avec le sirop et turbiner aussitôt. Réserver le sorbet.

Coulis cocktail d'agrumes

Chauffer le sirop, le sucre inverti et le glucose à 50°C environ, verser sur la gélatine ramollie et enfin sur la purée dégelée entre 0 et 5°C. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

Brunoise de mangues caramélisées

Détailler les mangues tranches en petits dés de 2mm environ. Faire un caramel avec le miel et le sucre, décuire les dés de mangue dans ce caramel et laisser infuser environ 4mn. Refroidir et filmer au contact. Réserver au réfrigérateur.

Crumble

Mélanger tous les ingrédients à la feuille. Etaler la pâte assez fine sur un silpat et cuire à 155°C pendant 12min environ. Laisser refroidir la pâte cuite et broyer en petits morceaux. Réserver.

Sorbet coco-coco râpée (avec mix à sorbet Ravifruit)

Dégeler la purée entre 0 et 5°C, mixer tous les ingrédients ensemble et turbiner en suivant. Réserver le sorbet.

Sorbet coco-coco râpée (méthode classique)

Chauffer l'eau à 30°C et verser le glucose et les $\frac{3}{4}$ du sucre. A 40°C, verser le $\frac{1}{4}$ de sucre mélangé avec le stabilisateur. Porter l'ensemble à ébullition. Refroidir aussitôt, filmer au contact et laisser mûrir le sirop entre 1h00 et 4h00. Dégeler la purée entre 0 et 5°C, mixer avec le sirop et turbiner aussitôt. Réserver le sorbet.

MONTAGE

Verser le sorbet mangue au fond des verrines. Verser par-dessus le coulis cocktail d'agrumes et laisser prendre au surgélateur. Ajouter ensuite la brunoise de mangue et par dessus le crumble. Laisser prendre au surgélateur. Terminer avec le sorbet coco-coco râpée. Décorer.

