



SIGNATURE  
FRUIT

# MONT MALAKU



BRAND  
**AMBASSADOR**

Recette originale de

**Jordi BORDAS**





RECETTE POUR 20 PERSONNES

## COULIS MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION

SUCRE	38	Mélanger le sucre et la pectine.
PECTINE NH	3,5	Chauffer les purées à 45°C.
PURÉE PASSION RAVIFRUIT	113	Incorporer le mélange sucré et faire chauffer à 80°C en remuant constamment.
PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	253	Faire refroidir à 50°C et utiliser.

## MOUSSE NOIX DE COCO

PURÉE COCO RAVIFRUIT	346	Faire chauffer la purée à 20°C et la gélatine à 45°C, et mélanger avec la gomme de caroube à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir jusqu'à ce que cela commence à se gélifier.
GÉLATINE MASSE 6/1	44	
GOMME DE CAROUBE	2	
BLANCS D'ŒUFS PASTEURISÉS	98	Faire monter les blancs d'œufs et le sucre à vitesse moyenne pendant 10 minutes jusqu'à la formation d'un bec d'oiseau.
SUCRE	54	Une fois la meringue prête, incorporer la préparation précédente et utiliser.

## CROUSTILLANT À LA NOIX DE COCO

CRUMBLE À LA NOIX DE COCO <sup>1</sup>	263	Préparer le crumble à la noix de coco, le faire refroidir et le découper en cubes de 5 x 5 mm environ. Préparer le praliné à la noix de coco et mélanger délicatement avec le crumble. Dresser sur une plaque recouverte de papier cuisson.
PRALINÉ À LA NOIX DE COCO <sup>2</sup>	136	

<sup>1</sup> CRUMBLE À LA NOIX DE COCO

SUCRE	75	Dans un robot, mixer le sucre, la noix de coco séchée, la farine de riz et le sel jusqu'à obtention d'une poudre fine.
NOIX DE COCO SÉCHÉE	60	Faire chauffer la graisse de coco à 20°C.
SEL	1	À l'aide du fouet électrique de votre mixeur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une boule homogène.
GRAISSE DE COCO	75	À l'aide d'une spatule, faire passer la pâte à streusel à travers une grille métallique à mailles carrées sur un plateau recouvert de papier cuisson.
EAU	19	Faire cuire à 140°C pendant 20 minutes à chaleur tournante.

<sup>2</sup> PRALINÉ À LA NOIX DE COCO

AMANDES SOSA	48	Faire griller les amandes au four et à chaleur tournante à 150°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir.
NOIX DE COCO SÉCHÉE	64	
SUCRE GLACE	48	Dans un robot, broyer les amandes, la noix de coco séchée et le sucre glace jusqu'à obtention d'une pâte lisse, puis utiliser.

## CRÉMEUX DE MANGUE

SUCRE	98	Mélanger ensemble le sucre, la pectine et l'émulsifiant.
PECTINE NH	25	Chauffer la purée et les jaunes d'œufs à 45°C puis incorporer le mélange précédent.
STABILISATEUR À GLACE	8	Faire chauffer à 80°C en remuant constamment. Faire refroidir à 30°C et laisser reposer pendant 1 heure afin que l'émulsifiant agisse.
PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	1 170	Faire chauffer la graisse de coco à 35°C et incorporer progressivement la préparation précédente en mixant de façon énergique à l'aide d'un mixeur plongeant.
JAUNE D'ŒUFS PASTEURISÉS	130	Filter et utiliser.
GRAISSE DE COCO	196	



Préparer le coulis et le pocher dans les moules SilikoMart "SF005 half-sphere". Passer au congélateur. Préparer la mousse et la pocher dans les moules "SF022 small muffin". Passer au congélateur. Préparer le croustillant et former des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 7,5 cm de diamètre. Passer au congélateur. Préparer la crème et la faire prendre au réfrigérateur pour qu'elle se solidifie. Démouler les inserts et verser le coulis sur les préparations de mousse. Les dresser sur les disques croustillants, puis à l'aide d'une poche à douille multi-trous, recouvrir de crème en formant une spirale ascendante. Décorer avec des cubes de mangue fraîche et saupoudrer de noix de coco séchée et de zestes de citron.