



- GLAÇAGE
- MOUSSE LACTÉE AMANDE
- CRÉMEUX CALISSON
- COULIS MANGUE MANDARINE
- CROUSTILLANT
- BISCUIT AMANDE CHOCOLAT

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
249943015	Mix Frangipane	Sac 10 kg
801315400	Chocolat lait Maracaïbo M3009	Sac 5 kg
775436100	Pâte d'amande 52 %	Bloc 1 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
800309333	Delifruit Classic mangue	Boîte 2,7 kg
803405322	Decorgel Plus blanc	Seau 3 kg

BISCUIT AMANDE CHOCOLAT

Pour 3 bandes 60 cm par 5 cm
 Mix frangipane DAWN 550 g
 Oeuf 120 g
 Purée d'agrumes 140 g
 Beurre 165 g
 Chocolat lait Maracaïbo DAWN 110 g
 Blanc d'œuf 100 g
 Sucre 30 g

Mélanger la préparation pour frangipane avec les œufs, la purée d'agrumes, le beurre liquide et le chocolat fondu.
 Monter les blancs avec le sucre, les ajouter au mélange et dresser dans les formes.
 Cuire 14 min à 170°C.

CROUSTILLANT

Pour 3 bandes 60 cm par 5 cm
 Beurre 140 g
 Sucre roux 140 g
 Farine 110 g
 Zestes d'orange QS

Mélanger le beurre et le sucre roux. Ajouter la farine et les zestes.
 Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et cuire 12 min à 160°C.
 En sortie de four, laisser tiédir et couper en bandes.

CRÉMEUX CALISSON

Pour 1 insert
 Lait d'amande 100 g
 Sirop d'orgeat 100 g
 Jaune d'œuf 20 g
 Pâte d'amande 52% DAWN 50 g
 Sanatine DAWN 20 g
 Beurre 80 g
 Poudre d'amande 15 g
 Mandarine confite hachée 60 g

Chauffer le lait à 60°C. Mélanger le sirop avec les jaunes, pasteuriser la préparation et verser sur la pâte d'amande ramollie.
 Ajouter la Sanatine, la poudre d'amande, le beurre et mixer.
 Terminer en ajoutant la mandarine confite et couler dans une forme rectangulaire.
 Passer au grand froid.

COULIS MANGUE & MANDARINE

Pour 1 forme
 Delifruit Classic mangue DAWN 150 g
 Segments de mandarine 150 g
 Jus de mandarine 150 g
 Sanatine DAWN 15 g

Mélanger le Delifruit mangue avec les segments de mandarine.
 Faire tiédir le jus et ajouter la Sanatine, mélanger le tout ensemble.
 Couler sur le crèmeux calisson et mettre au grand froid.

MOUSSE LACTÉE AMANDE

Pour 1 forme
 Lait d'amande 90 g
 Purée de mandarine 130 g
 Sanatine DAWN 22 g
 Chocolat lait Maracaïbo DAWN 260 g
 Crème montée 400 g

Faire tiédir le lait à 80°C, ajouter la purée, la Sanatine puis verser sur le chocolat fondu et mixer.
 A 28°C, ajouter la crème montée.

MONTAGE

Decorgel Plus blanc QS
 Dans une forme gouttière, verser les 2/3 de la mousse lactée amande, au centre déposer le crèmeux calisson sur lequel vous aurez versé le coulis, le croustillant et recouvrir de mousse.
 Déposer le biscuit et fermer avec de la mousse d'amande.
 Placer au grand froid.
 Chauffer le Decorgel Plus blanc que vous aurez coloré à 45°C.
 Glacer à 35°C-40°C.