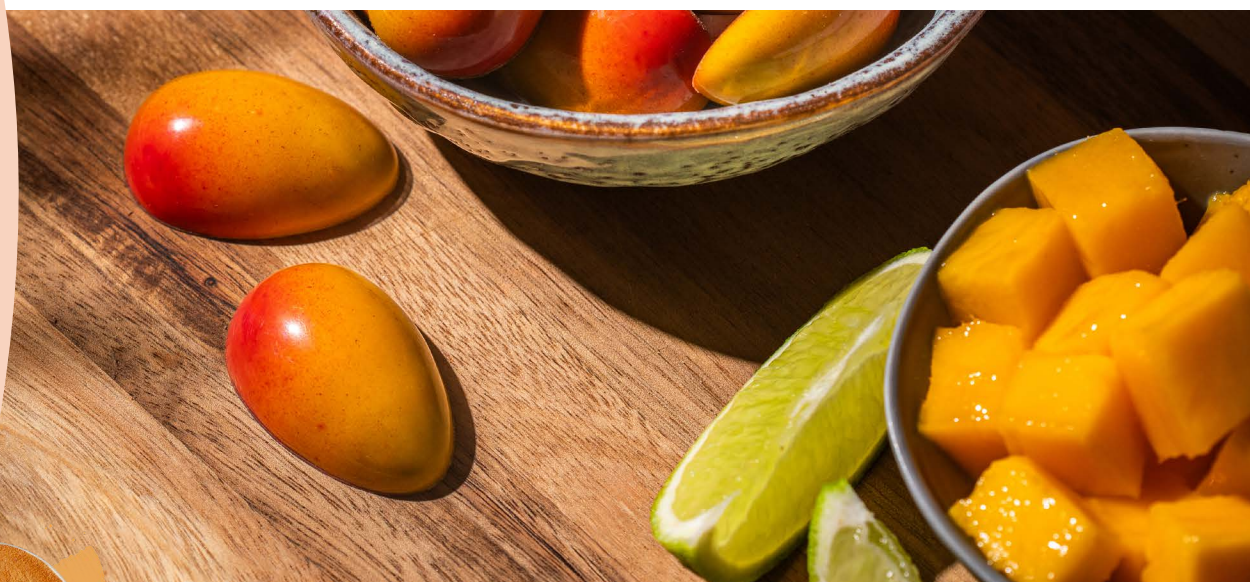


L'Alliance Mangue Chocolat



Toofruit® Mangue

N° 1557

Autres applications :
Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

1. Pâte de fruit

Pulpe de mangue : 300 g	Sucre (2) : 360 g
Pulpe de passion : 200 g	Glucose : 60 g
Sucre (1) : 40 g	Acide citrique : 5 g
Pectine jaune : 15 g	Eau : 5 g
Toofruit® Mangue : 10 g	

Ajouter le mélange sucre (1), Toofruit® Mangue et la pectine dans les pulpes. Porter à ébullition.

Ajouter le sucre (2) progressivement, sans perdre l'ébullition et ajouter le glucose en dernier.

Cuire à 72° Brix/39,6° Baumé. Stopper la cuisson avec la solution d'acide citrique, couler dans un plateau.

Mixer après refroidissement.

2. Praliné pécan-mangue

Sucre : 300 g	Toofruit® Mangue : 90 g
Eau : 100 g	Chocolat au lait : 180 g
Noix de pécan : 600 g	Beurre de cacao : 70 g

Cuire l'eau et le sucre à 120°C. Ajouter les noix de pécan et sabler sans caraméliser.

Sécher une nuit à l'étuve à 40°C. Incorporer le Toofruit® Mangue.

Cristalliser avec le beurre de cacao et le chocolat au lait et tempérer à 27°C avant de couler.

3. Montage

QS de couverture ivoire
QS de beurre de cacao avec colorant liposoluble rouge, vert, jaune (dosage 8% de colorant poudre)

Pulvériser les moules avec le beurre de cacao coloré, en réalisant un dégradé de couleur pour rappeler le fruit.

Mouler une fine couche de couverture ivoire, puis une fine couche de chocolat noir.

Pocher un volume de pâte de fruit mangue, puis de praliné pécan-mangue.

Obturer après cristallisation du praliné. Après complète cristallisation, démouler.