

LE CRÉMEUX MANGUE CITRON VERT

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-mangue-citron-vert/>

Un délicieux crémeux exotique à la texture souple et ferme, idéale pour des entremets

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crémeux, Crémeux Exotique, Crémeux Et Gelées,

Ingrédients

Pour 760 g de Crémeux (Poids utile)

250 grammes de Purée de Mangues 25 Centilitres/250 Millilitres

140 grammes de Sucre

50 grammes de Jus de Citron Vert pris de 2,3 Citron vert

2 Zestes de Citron Vert

100 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs

100 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5 Oeufs

6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine

220 grammes de Beurre

Pour 500 g de Crémeux (Poids utile)

164,4 grammes de Purée de Mangues 16,44 Centilitres/164,4 Millilitres

92,1 grammes de Sucre

32,8 grammes de Jus de Citron Vert pris de 1,5 Citron vert

1,3 Zestes de Citron Vert

65,7 grammes d'Oeufs ou 1,3 Oeufs

65,7 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,2 Oeufs

3,9 grammes de Gélatine ou 1,5 Feuilles de Gélatine

144,7 grammes de Beurre

Pour 360 g de Crémeux (Poids utile)

118,4 grammes de Purée de Mangues 11,84 Centilitres/118,4 Millilitres

66,3 grammes de Sucre

23,6 grammes de Jus de Citron Vert pris de 1,1 Citron vert

0,9 Zeste de Citron Vert

47,3 grammes d'Oeufs ou 0,9 Oeuf

47,3 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,3 Oeufs

LE CRÉMEUX MANGUE CITRON VERT

2,8 grammes de Gélatine ou 1,1 Feuilles de Gélatine

104,2 grammes de Beurre

Pour 1 kg de Crèmeux (Poids utile)

328,9 grammes de Purée de Mangues 32,89 Centilitres/328,9 Millilitres

184,2 grammes de Sucre

65,7 grammes de Jus de Citron Vert pris de 3,1 Citron vert

2,6 Zestes de Citron Vert

131,5 grammes d'Oeufs ou 2,6 Oeufs

131,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 6,5 Oeufs

7,8 grammes de Gélatine ou 3,1 Feuilles de Gélatine

289,4 grammes de Beurre

Instructions

Ingrédients

On a besoin de purées. Vous pouvez prendre des fruits et les mixer vous mêmes, mais une solution plus pratique est de prendre une purée de qualité. C'est plus pratique, et la saveur est souvent plus concentrée

Mes marques préférées sont Boiron, Sycoly ou Ravifruit

Préparation

1. Commencer par ramollir la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau très froide (avec des glaçons)

2. Découper le Beurre (220 g) en dés et le laisser ramollir à température ambiante. Ne surtout pas faire fondre !

Cuisson

3. Fouetter à l' aide d' un fouet à main les Oeufs (100 g ou 2 Oeufs), les Jaunes d'Oeuf (100 g pris de 5 Oeufs) et le Sucre (140 g)

4. Dans une casserole, placer la Purée de Mangues (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres), le Jus de Citron Vert (50 g pris de 2,3 Citron vert) et les Zestes de Citron Vert (2)

5. Porter à ébullition

6. Verser sur le bol, et fouetter

7. Cuire, et fouetter constamment, vigoureusement, afin d'éviter... une omelette !

8. On doit utiliser un thermomètre pour contrôler la température : Arrêter la cuisson lorsque la température est entre 84 C et 85 C et retirer du feu

9. Transférer dans un bol pour arrêter la cuisson

10. Ajouter la Gélatine hydratée et ramollie, mélanger

11. Attendre que la température baisse en dessous de 40 C

12. Ajouter le Beurre (220 g) par morceaux en mélangeant au fouet à main, jusqu'à ce que le beurre

LE CRÉMEUX MANGUE CITRON VERT

soit fondu et incorporé

13. Puis, l'auteur recommande de lisser le crémeux au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')

14. En option vous pouvez rajouter un peu de Colorant Orange, mais c'est à votre choix