

Trompe l'œil Manguue

Pour !18 entremets Référence moule : Silikomart Mangues x6



### 1. **BISCUIT JOCONDE (POUR 1 PLAQUE 40X60 CM)**

250 g de **Financier ancel**  
50 g de beurre fondu  
100 g de jaunes d'œufs  
150 g de blancs d'œufs

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 minutes à vitesse maximale. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Cuire environ 10 minutes à 200°C en four à sole ou 8 minutes à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir le biscuit complètement avant de décoller le tapis de cuisson. Détailler les fonds de la taille des entremets.

### 2. **FOURRAGE MANGUE PASSION**

400 g de **Fourrage Manguue-Passion Sélection ancel**

Étaler le fourrage mangue passion en un rectangle de 10×12 cm. Surgeler puis couper les cubes de taille égale. Réserver au congélateur.

### 3. **BAVAROISE À LA MANGUE**

200 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**  
500 g de purée de mangue tempérée  
700 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans la purée de mangue puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

### 4. **GLAÇAGE MIROIR**

800 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**

Chauffer le glaçage au micro-ondes à environ 50°C .

### 5. **MONTAGE ET FINITION**

Remplir les moules à mi-hauteur de bavaroise à la mangue. Insérer dans chaque moule, un cube de fourrage mangue passion puis recouvrir de bavaroise à la mangue en laissant la place pour les fonds de biscuit joconde. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. À l'aide d'un aérographe, appliquer des colorants jaune, rouge et vert Sébaldé pour imiter la peau d'une mangue. Tremper les mangues une par une dans le glaçage à 45°C. Placer les entremets quelques minutes au surgélateur afin de fixer le glaçage.