



LA CALAVERA



Le biscuit cuillère : 240g de blancs d'œufs, 160g de jaunes d'œufs, 200g de sucre, 200g de farine.

Préchauffer le four à 190°. Monter les blancs au bec d'oiseau avec 1/3 du sucre, mélanger les jaunes avec le reste du sucre. Les incorporer aux blancs. Incorporer délicatement à la maryse la farine tamisée. Cuire le biscuit dans le cadre pendant environ 25min.

La compotée de mangue : 475g de mangue fraîche, soit environ 3 mangues, 75g de sucre, 3g de pectine NH, 1cc de piment d'Espelette.

Couper toutes les mangues en petits dés. Dans une casserole cuire 320g de mangue pour réaliser une purée. Mélanger le sucre et la pectine et l'ajouter quand les dés de mangue sont aux environs de 40°. Poursuivre la cuisson pendant quelques minutes. Quand les mangues sont cuites ajouter hors du feu le piment d'Espelette et mixer le tout. Cuire le reste des dés de mangues toujours dans une casserole. Quand les dés sont moelleux incorporer hors du feu la purée de mangues et réserver au réfrigérateur.

La crème fermière : 460g de crème fleurette 35%MG, 80g de sucre, 260g de mascarpone, les graines d'une ou deux gousses de vanille.

Dans la cuve du batteur monter en chantilly la crème le mascarpone, la vanille et le sucre. Réserver au réfrigérateur.

La glace royale : 50g de blancs d'œufs, 420g de sucre glace, 15g de jus de citron, colorants phosphorescents.

Dans la cuve du batteur fouetter les blancs avec la moitié du sucre glace, ajouter la seconde partie du sucre puis le jus de citron pour obtenir une pâte souple. La portionner et colorer chaque morceau selon vos envies.

Le montage : QS de pâte à sucre blanche, QS de chocolat blanc Ivoire de Valrhona, QS de colorants phosphorescents.

A l'aide du chablon détailler le biscuit pour lui donner la forme d'une Calavera et le couper en deux. Le recouvrir d'une première couche de crème fermière à la vanille, ajouter au centre la compotée de mangues. Poser dessus le second biscuit. Masquer l'entremets avec la crème fermière. Étaler très finement la pâte à sucre blanche et en recouvrir l'entremets. Tempérer* le chocolat blanc et l'étaler finement sur une feuille guitare. Quand il est en phase de cristallisation faire la forme de la tête de la Calavera puis la déposer sur l'entremets. Avec la glace royale colorée décorer au mieux le masque en chocolat. Réserver au réfrigérateur.

La cuisine de Mercotte©2018

www.mercotte.fr