Bûche mangue et coco

Ingrédients	Recette en gramme
Chantilly coco	
Eau	9
Gélatine (200 Bloom)	1,5
Crème liquide	200
Sucre	18
Mascarpone	25
Purée de coco	50
Extrait de coco	1
Biscuit coco	
Poudre d'amandes	75
Poudre coco	115
Cassonade	147
Sucre glace	35
Sel	1
Œuf (jaune)	84
Œuf (blanc)	262
Beurre	157
Sucre	32
Farine T45	87
Crémeux mangue-passion	
Gélatine (200 Bloom)	6
Eau	36
Amidon de maïs	8
Sucre semoule	48
Purée de mangue	320
Pectine	4
Purée de fruits de la passion	40
Beurre	70
Pâte sucrée coco	
Farine	225
Sucre glace	85
Poudre coco torréfiée	27
Sel	1
Beurre	150
Œuf	55
Mousse coco	
Sucre semoule	75
Glucose	30
Eau	25
Œuf (blanc)	60
Gélatine (200 bloom)	12
Eau	72
Crème liquide 35%	400
Purée de coco	400
Lait de coco	80
Glaçage mangue	
Eau	250
Purée de mangues	250
Citron vert (jus)	8
Sucre	300
Pectine NH	20
Finition	
Copeaux de coco frais	10 p
Cubes de mangue fraîche	10 p

Chantilly coco

Mélangez l'eau et la gélatine puis laisser gonfler 30'. Chauffer 1/3 de la crème avec le sucre puis ajouter la gélatine. Incorporer le mascarpone, la purée de coco, l'extrait de coco et le reste de crème. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver en enceinte réfrigérée jusqu'au lendemain.

Biscuit coco

Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mélanger les poudres d'amandes, de coco, le sucre glace, la cassonade, le sel, les jaunes, 52g de blancs, le beurre fondu à 45°C. Monter les 210g de blancs restants et serrer avec le sucre. Incorporer une petite partie des blancs montés dans le premier appareil, puis ajouter la farine tamisée en pluie, mélanger délicatement, puis incorporer le reste des blancs en 2 fois. Verser dans le cadre, lisser puis cuire 25' à 180°C. Détailler deux bandes de 9x25 cm puis deux de 4x28 cm.

Crémeux mangue-passion

Mélanger la gélatine et l'eau froide, laisser gonfler 30'. Mélanger l'amidon, le sucre et la pectine. Tiédir les purées de fruits, puis incorporer les poudres mélangées. Porter à ébullition 1', ajouter la gélatine et le beurre, mixer. À 45°C, répartir dans les gouttières. Couvrir de la bande de biscuit coco de 4cm de large. Placer au congélateur 4h.

Pâte sucrée coco

Dans une calotte, verser la farine, le sucre glace, la poudre de coco et le sel. Incorporer le beurre froid en cubes, sabler le mélange. Ajouter l'œuf, fraser. Filmer puis réserver en enceinte réfrigérée 1h. Abaisser à 2,5 mm d'épaisseur, détailler une dizaine de rectangle de 9x8,5 cm, ainsi que des pastilles de différentes tailles. Cuire 25' à 160°C.

Mousse coco

Réaliser une meringue italienne avec le sucre l'eau et le glucose à 121°C.
Mélanger la gélatine et l'eau puis laisser gonfler 30'. Monter la crème jusqu'à obtention d'une texture mousseuse, réserver. Frémir le lait de coco, ajouter la gélatine, puis verser sur la purée de coco froide. À 25°C ajouter une petite quantité de crème montée dans le mélange coco, puis la meringue italienne. Terminer avec le reste de crème.

Glaçage mangue

Dans une russe, chauffer à 50°C, l'eau le jus de citron vert, la purée de mangues et 150g de sucre. Mélanger les 150g de sucre restant avec la pectine, incorporer en pluie en fouettant. Porter à ébullition et mixer. Filtrer. Utiliser à 45°C.

Montage

Verser 175g de mousse coco dans chaque moule à bûche. Démouler les inserts mangue-passion, puis placer les sur chaque fond mousse. Terminer en couvrant par 100g de mousse, lisser. Ajouter le dernier biscuit à hauteur, lisser à nouveau, puis placer au congélateur pour 4 heures. Démouler la bûche sur grille, puis napper avec le glaçage. Monter la chantilly coco, verser dans une poche munie de la douille à Saint honoré et décorer la bûche. Coller les rectangles de pâte sucrée aux extrémités et les pastilles de manière aléatoire. Terminer avec les cubes de mangue et les copeaux de coco.