

# Bande de biscuit joconde aux amandes, mousse mangue et fruits de la passion

Recette pour 12 Tapas

## Description

Montage en cadre, pratique, rapide, goûteux, fruits et fraîcheur.

## L'astuce du chef

La recette de biscuit joconde équivaut environ à 3,2 feuilles (petites plaques).

## Connaissances de base pour la cuisson des biscuits

Plus le biscuit est fin sur une feuilles de papier, plus le four sera chaud (400°F/425°F), sinon c'est le contraire, biscuit épais four plus doux (365°F/385°F)

## Ingrédients

### Biscuit Joconde

- 132 Gr Oeuf
- 5 Ml Sirop de sucre de canne
- 60 Gr Jaune(s) d'oeuf
- 120 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Poudre d'amande
- 60 Gr Farine
- 12 Gr Féculé de maïs
- 2 Gr Poudre à pâte
- 108 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 25 Gr Sucre

### Mousse de passion, morceaux de mangues

- 125 Gr Purée de passion
- 375 Gr Purée de mangue
- 50 Gr Sucre
- 5 Feuille(s) Gélatine
- 125 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 225 Gr Sucre
- 70 Ml Eau
- 600 Ml Crème 35% à fouetter
- 2 Unité(s) Mangue jaune

### Finition

- 225 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Unité(s) Mangue jaune

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**
- Temps de repos **30 mins**

### Mise en place

Réalisez un sirop (sucre 250gr + eau 350ml) une fois à ébullition arrêtez la cuisson, laissez-le refroidir complètement. Ce sirop vous servira à imbiber le biscuit joconde lors du montage. Ajoutez de l'alcool de passion ou de l'arôme vanille dans le sirop (facultatif).

Réhydratez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, environ 5 minutes. Bien les serrer pour

les égoutter dans nos mains.

Épluchez et coupez la mangue en brunoise (petits cubes).

Montez la crème, pas trop serrée, souple. (cela facilite le mélange).

Faites bouillir les pulpe de fruits et le sucre, ajoutez-y hors du feu la gélatine ramollie, bien mélanger, laissez refroidir par la suite.

### Biscuit Joconde

Mélangez ensemble, les oeufs, le sirop, les jaunes, le sucre glace, l'amande en poudre, la farine, la fécule et la poudre à pâte.

Assurez-vous que le mélange soit homogène, pendant ce temps, montez les blancs en neige (pic mou).

Ajoutez le sucre dans les blancs, bien les serrer.

Mélangez en pliant le premier mélange avec la meringue (blancs montés) tout en pliant délicatement avec une spatule (maryse).

Étalez finement le biscuit sur des feuilles de papier cuisson ou silpat.

### **Cuisson**

Enfournez les plaques de biscuit dans un four très chaud, la cuisson est d'environ 6 à 8 minutes.

Retirez aussitôt à la sortie du four, les feuilles de biscuit de sur les plaques chaudes.

### Mousse de passion et mangue

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre, laissez cuire jusqu'à 118°C.

Pendant ce temps, montez les blancs en neige, versez le sucre cuit (118°C) sur les blancs sans cesser de fouetter.

Après une minute, vous pouvez baissez la vitesse de rotation du mélangeur, laissez tourner jusqu'à refroidissement.

### **Le mélange de la mousse**

Versez les purées de fruits froides et gélifiées dans un bol, ajoutez-y la meringue froide, mélangez délicatement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez ensuite la crème montée, pliez (mélangez délicatement) le mélange à l'aide du fouet.

Le mélange doit être homogène.

### Montage et finition

#### **Montage**

Détaillez le biscuit joconde à la dimension du cadre ou moule choisi pour le montage.

Déposez un premier biscuit au fond, imbibe-le de sirop à l'aide d'un pinceau (vous répèterez l'opération à chaque fois que vous déposez un biscuit dans le montage).

Déposez ensuite une belle couche de mousse passion/mangue, ainsi qu'une partie de la brunoise de mangue, assurez-vous que le montage soit le plus droit possible.

Renouvelez l'opération encore une fois, finalisez avec un biscuit pour fermer le montage.

Placez le tout au réfrigérateur durant 8 heures idéalement (ou en congélation).

#### **Finition**

Terminez le dessus de votre entremet avec une belle chantilly, soit des rosaces ou bien un beau lissage avec une spatule. Déposez quelques morceaux de mangue en décoration.

**Bon appétit!**