

LE GINSENG

Recette de pâtisserie / par Ollivier Christien

1. Biscuit cuillère

Ingrédients

Jaune d'oeuf - 9 pcs

Blanc d'oeuf - 9 pcs

Sucre semoule - 250 g

Farine - 200 g

Amandes (poudre) - 30 g

Vanille (liquide) - 1 g

Monter les blancs, serrer avec le sucre semoule. Incorporer les jaunes puis la farine tamisée avec la poudre d'amandes, et enfin la vanille. Coucher sur une plaque 40 x 60cm. Cuisson 180°C, couleur blonde.

2. Gelée Mangue épicée

Ingrédients

Purée de fruit sucrée
surgelée : Mangue
épicée - 750 g

Sucre semoule - 20 g

Mangue (dés) - 125 g

Papaye - 125 g

Gélatine - 20 g

Plonger la gélatine dans l'eau froide. Chauffer un tiers de la purée, ajouter la gélatine fondue, les dés de mangue et de papaye. Ajouter le restant de purée et couler en cadre 40 x 60cm, réserver au congélateur.

Dans cette étape



Purée de fruit
sucrée surgelée :
Mangue épicée

Purées de fruits
surgelées

3. Mousse de fromage blanc

Ingrédients

Fromage frais - 900 g

Sucre semoule - 250 g

Jaune d'oeuf - 6 pcs

Gélatine - 28 g

Crème fleurette 35% - 900
g

Vanille (gousse) - 1 pc

Cuire le sucre avec un peu d'eau à 120°C et verser sur les jaunes, faire monter l'ensemble au batteur. Plonger la gélatine dans l'eau froide et l'incorporer au fromage blanc. Mélanger le sabayon à la crème fleurette montée puis au fromage blanc.