

LA CHARLOTTE MANGUE COCO

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/charlotte-mangues-noix-de-coco/>

La charlotte Mangues Noix de Coco.... si élégante, si exotique et si délicieuse !

Parts : 10

Temps de préparation : 3 H

Temps de cuisson : 15 Minutes

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets,

Ingrédients

Pour un entremets de 21 cm de diamètre

Un Biscuit Cuiller La recette est ICI

Une Mousse Noix de Coco Pour la recette, voir ICI

*Insert Gelée Mangues (pour TXT_2CM de moins que le diamètre de l'entremets)

400 grammes de Mangues

10 grammes de Gélatine ou 4 Feuilles de Gélatine

40 grammes de Sucre

*Décoration

des Mangues

Des fleurs en pastillage

Pour 18 cm de diamètre

Un Biscuit Cuiller La recette est ICI

Une Mousse Noix de Coco Pour la recette, voir ICI

*Insert Gelée Mangues (pour TXT_2CM de moins que le diamètre de l'entremets)

293,8 grammes de Mangues

7,3 grammes de Gélatine ou 2,9 Feuilles de Gélatine

29,3 grammes de Sucre

*Décoration

des Mangues

Des fleurs en pastillage

Pour 15 cm de diamètre

LA CHARLOTTE MANGUE COCO

Un Biscuit Cuiller La recette est ICI

Une Mousse Noix de Coco Pour la recette, voir ICI

*Insert Gelée Mangues (pour TXT_2CM de moins que le diamètre de l'entremets)

204 grammes de Mangues

5,1 grammes de Gélatine ou 2 Feuilles de Gélatine

20,4 grammes de Sucre

*Décoration

des Mangues

Des fleurs en pastillage

Instructions

L'Insert "Gelée de Mangues"

1. Faire ramollir la Gélatine (10 g ou 4 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau très froide (avec des glaçons)
2. On fait chauffer à feu moyen les Mangues (400 g). Je recommande des mangues en boîte plutôt que des mangues fraîches
3. Ajouter le Sucre (40 g)
4. Après 2 minutes de cuisson, on mixe au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
5. On continue de chauffer à feu doux et on ajoute la Gélatine (10 g ou 4 Feuilles de Gélatine) ramollie
6. Prendre un cercle avec un film alimentaire étirable tendu, ou prendre un moule en silicone
7. On verse la gelée dans le cercle et on place au congélateur pendant minimum 2 heures pour "bloquer" et durcir

Le Biscuit Cuiller

8. Réaliser le Biscuit Cuiller, voir ICI
9. Faire des bâtonnets en biais. Essayer de ne pas faire toucher les bâtonnets, car ils gonflent à la cuisson
10. Réaliser également un disque en biscuit cuiller (pour le fond)
11. Saupoudrer de sucre glace, faire pénétrer, puis saupoudrer une 2ème fois
12. Cuire au four comme indiqué dans la recette, ICI
13. Faire refroidir et tailler les batonnets sur une hauteur de 8 cm

La Mousse Coco

Le jour même, et quand vous êtes prêts à procéder au montage, faire la Mousse Noix de Coco, une recette de Claire Heitzler

Montage

14. Pour procéder au montage, on a besoin d'un cercle à pâtisserie à bord haut. Sinon, prendre un moule en silicone

LA CHARLOTTE MANGUE COCO

15. J'ai pris un cercle de 21 cm de diamètre et de 7 cm de hauteur
16. J'ai posé un film Rhodoid sur tout le tour du cercle intérieur. Sinon, prendre un papier sulfurisé
17. Imbiber avec un pinceau le biscuit cuiller : Pour le liquide, j'utilise le sirop de la boîte de mangues
18. Commencer par poser les bâtonnets en cercle
19. Puis déposer le fond
20. Verser une couche de Mousse Noix de Coco, jusqu'à la moitié de la hauteur désirée
21. Etaler avec une spatule coudée
22. Sortir la gelée de mangues du congélateur, et démouler : elle doit être dure
23. Poser sur la mousse, au centre du cercle
24. Enfoncer légèrement : la mousse doit remonter un peu sur les côtés (cela permet de chasser les trous d'air)
25. Recouvrir d'une 2ème couche de Mousse Noix de Coco
26. Egaliser avec une spatule coudée
27. Placer au réfrigérateur pendant 4 heures

Finition

28. 4 heures plus tard, sortir l'entremets du frais
29. Laisser les tranches de Mangues égoutter (sinon elles détremperont l'entremets)
30. Placer les Mangues en tranches : Je recommande des mangues en boîte, et pas de mangues fraîches : elles sont plus tendres, et moins filandreuses

Décoration

Pour la déco, je fais des fleurs en pastillage et je fais sécher avant de poser. En fait, les fleurs en pastillage "fondent" une fois posées sur les mangues : il faut les poser au dernier moment avant de servir.

L'autre solution est de réaliser ces fleurs en chocolat tempéré, moulé dans des moules en silicone. Les fleurs en chocolat ne fondent pas au contact des mangues.

Décercler, ce qui est facile si vous avez mis un film Rhodoid (ou du papier sulfurisé), et retirer le film Rhodoid. Afin de respecter la tradition des charlottes, je pose un ruban orange autour de la charlotte : Quand on transporte les charlottes, on fait un noeud avec le ruban afin de faire tenir les biscuits cuiller. Plus généralement, on utilise ce ruban comme décoration