

LE CRÉMEUX EXOTIQUE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND (MANGUE PASSION COCO)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-exotique/>

Un délice de crèmeux aux saveurs exotiques, à utiliser dans des entremets...

Chef : Stéphane Tréand

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crèmeux, Crèmeux Exotique, Crèmeux Et Gelées,

Ingrédients

Pour 500 g de Crèmeux

*Crème Anglaise aux Fruits

150 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 15 Centilitres/150 Millilitres

40 grammes de Purée de Mangues 4 Centilitres/40 Millilitres

40 grammes de Pulpe de Noix de Coco 4 Centilitres/40 Millilitres

85 grammes d'Oeufs ou 1,7 Oeufs

70 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,5 Oeufs

50 grammes de Sucre

*Agents solidifiants

3 grammes de Gélatine ou 1,2 Feuilles de Gélatine

85 grammes de Beurre

Pour 300 g de Crèmeux

*Crème Anglaise aux Fruits

90 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 9 Centilitres/90 Millilitres

24 grammes de Purée de Mangues 2,4 Centilitres/24 Millilitres

24 grammes de Pulpe de Noix de Coco 2,4 Centilitres/24 Millilitres

51 grammes d'Oeufs ou 1 Oeuf

42 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,1 Oeufs

30 grammes de Sucre

*Agents solidifiants

1,8 grammes de Gélatine ou 0,7 Feuille de Gélatine

51 grammes de Beurre

Pour 400 g de Crèmeux

LE CRÉMEUX EXOTIQUE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND (MANGUE PASSION COCO)

*Crème Anglaise aux Fruits

120 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 12 Centilitres/120 Millilitres

32 grammes de Purée de Mangues 3,2 Centilitres/32 Millilitres

32 grammes de Pulpe de Noix de Coco 3,2 Centilitres/32 Millilitres

68 grammes d'Oeufs ou 1,3 Oeufs

56 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,8 Oeufs

40 grammes de Sucre

*Agents solidifiants

2,4 grammes de Gélatine ou 0,9 Feuille de Gélatine

68 grammes de Beurre

Pour 600 g de Crémeux

*Crème Anglaise aux Fruits

180 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 18 Centilitres/180 Millilitres

48 grammes de Purée de Mangues 4,8 Centilitres/48 Millilitres

48 grammes de Pulpe de Noix de Coco 4,8 Centilitres/48 Millilitres

102 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs

84 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4,2 Oeufs

60 grammes de Sucre

*Agents solidifiants

3,6 grammes de Gélatine ou 1,4 Feuilles de Gélatine

102 grammes de Beurre

Pour 800 g de Crémeux

*Crème Anglaise aux Fruits

240 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 24 Centilitres/240 Millilitres

64 grammes de Purée de Mangues 6,4 Centilitres/64 Millilitres

64 grammes de Pulpe de Noix de Coco 6,4 Centilitres/64 Millilitres

136 grammes d'Oeufs ou 2,7 Oeufs

112 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5,6 Oeufs

80 grammes de Sucre

*Agents solidifiants

4,8 grammes de Gélatine ou 1,9 Feuilles de Gélatine

136 grammes de Beurre

Instructions

1. Commencer par hydrater la la Gélatine (3 g ou 1,2 Feuilles de Gélatine), dans de l'eau froide (avec des glaçons)
2. Pour les purées de fruit, vous pouvez toujours utiliser des fruits frais que vous mixerez, mais je

LE CRÉMEUX EXOTIQUE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND (MANGUE PASSION COCO)

vous conseille plutôt de prendre des barquettes de fruits congelés

3. Ici, j'ai choisi la marque BOIRON. Parfois je prends la marque SICOLY.

4. Placer la Pulpe de Fruit de la Passion (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres), la Purée de Mangues (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres) et la Pulpe de Noix de Coco (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres) dans une casserole et cuire à feu doux

5. Ne pas faire bouillir ! Sinon les oeufs cuiraient en omelette

6. Fouetter les Oeufs (85 g ou 1,7 Oeufs), Jaunes d'Oeuf (70 g pris de 3,5 Oeufs) et le Sucre (50 g)...

7. ...et ajouter dans la casserole, à feu doux

8. Fouetter avec un fouet à main aussitôt, en bien raclant le fond et les bords, pour éviter de coaguler les oeufs, et fouetter quelques minutes jusqu'à ce que le liquide épaississe

9. Lorsque le liquide a épaissi, retirer du feu (autour des 83 C)

10. Transférer dans un autre récipient (pour arrêter la cuisson)

11. Ajouter la Gélatine (3 g ou 1,2 Feuilles de Gélatine) ramollie

12. Puis remuer jusqu'à ce que la Gélatine aie fondu

13. Ajouter ensuite le Beurre (85 g), directement sorti du congélateur, et remuer afin de faire fondre.

14. Il faut mixer ("lisser") le crèmeux exotique au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe'), ou avec un robot à lame ('robot coupe')

Le moule

15. Verser le crèmeux encore chaud, dans le moule posé sur une plaque, puis tapoter la plaque sur le plan de travail afin de chasser les bulles d'air...

Bloquer le crèmeux

16. Placer la plaque avec le moule, au congélateur pendant minimum 4 heures afin de figer