LE CRéMEUX MANGUES ANANAS DE M.O.F

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-mangues-ananas/

Un crémeux exotique vraiment délicieux pour entremets

Temps de repos : 4 H
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crémeux, Crémeux Exotique, Crémeux Et Gelées

Ingrédients

Pour 700 g de Crémeux : Pour un cadre de 34 cm x 43 cm et 1 cm d'épaisseur
200 grammes de Purée d'Ananas 20 Centilitres/200 Millilitres
100 grammes de Purée de Mangues 10 Centilitres/100 Millilitres
113 grammes d'Oeufs ou 2,2 Oeufs
90 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4,5 Oeufs
90 grammes de Sucre
5 grammes de Gélatine ou 2 Feuilles de Gélatine
112 grammes de Beurre

Pour 155 g de Crémeux : Pour un cadre de 18 cm x 18 cm et 1 cm d'épaisseur
44,3 grammes de Purée d'Ananas 4,43 Centilitres/44,3 Millilitres
22,1 grammes de Purée de Mangues 2,21 Centilitres/22,1 Millilitres
25 grammes d'Oeufs ou 1/2 Oeuf
19,9 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 0,9 Oeuf
19,9 grammes de Sucre
1,1 grammes de Gélatine ou 0,4 Feuille de Gélatine
24,8 grammes de Beurre

Pour 500 g de Crémeux
142,8 grammes de Purée d'Ananas 14,28 Centilitres/142,8 Millilitres
71,4 grammes de Purée de Mangues 7,14 Centilitres/71,4 Millilitres
80,7 grammes d'Oeufs ou 1,6 Oeufs
64,2 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,2 Oeufs
64,2 grammes de Sucre
3,5 grammes de Gélatine ou 1,4 Feuilles de Gélatine
80 grammes de Beurre

LE CRéMEUX MANGUES ANANAS DE M.O.F

Pour 431 g de Crémeux : Pour un cadre de 30 cm x 30 cm et 1 cm d'épaisseur
123,1 grammes de Purée d'Ananas 12,31 Centilitres/123,1 Millilitres
61,5 grammes de Purée de Mangues 6,15 Centilitres/61,5 Millilitres
69,5 grammes d'Oeufs ou 1,3 Oeufs
55,4 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,7 Oeufs
55,4 grammes de Sucre
3 grammes de Gélatine ou 1,2 Feuilles de Gélatine
68,9 grammes de Beurre

Pour 299 g de Crémeux : Pour un cadre de 25 cm x 25 cm et 1 cm d'épaisseur
85,4 grammes de Purée d'Ananas 8,54 Centilitres/85,4 Millilitres
42,7 grammes de Purée de Mangues 4,27 Centilitres/42,7 Millilitres
48,3 grammes d'Oeufs ou 0,9 Oeuf
38,4 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,9 Oeufs
38,4 grammes de Sucre
2,1 grammes de Gélatine ou 0,8 Feuille de Gélatine
47,8 grammes de Beurre

Instructions

Ingrédients
On a besoin de purées. Vous pouvez prendre des fruits et les mixer vous mêmes, mais une solution plus pratique est de prendre une purée de qualité. C'est plus pratique, et la saveur est souvent plus concentrée
Mes marques préférées sont Boiron et Sycoly

Préparation
1. Commencer par ramollir la Gélatine (5 g ou 2 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau très froide (avec des glaçons)
2. Découper le Beurre (112 g) en dés et le laisser ramollir à température ambiante. Ne surtout pas faire fondre !

Cuisson
3. Mélanger à l' aide d' un fouet à main les Oeufs (113 g ou 2,2 Oeufs), les Jaunes d'Oeuf (90 g pris de 4,5 Oeufs) et le Sucre (90 g)
4. Porter à ébullition la Purée d'Ananas (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) et la Purée de Mangues (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres)
5. Ajouter le mélange des Oeufs, et fouetter constamment, vigoureusement, afin d'éviter... une omelette !
6. On doit utiliser un thermomètre pour controler la température : Arrêter la cuisson lorsque la température est entre 84 C et 90 C et retirer du feu

LE CRéMEUX MANGUES ANANAS DE M.O.F

7. Transfèrer dans un bol pour arrêter la cuisson
8. Ajouter la Gélatine ramollie
9. Ajouter le Beurre (112 g) par morceaux en mélangeant au fouet à main, jusqu'à ce que le beurre soit fondu et incorporé
10. Puis, l'auteur recommande de lisser le crémeux au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
11. Verser dans un flexipan à rebords, ou sinon dans une plaque à pâtisserie avec un tapis silicone au fond
12. J'ai indiqué plusieurs proportions pour différentes dimensions de moule. Le but est de verser sur une épaisseur de 0,7 cm ou 7 mm à 1 cm
13. Passage au congélateur pendant minimum 4 heures pour solidifier...
14. quelques heures plus tard, démoulage : le crémeux est solide et peut être assemblé dans des mousses (utilisation pour entremets)