



VERRINE EXOTIQUE

Exotic "verrine"

JEAN-SEBASTIEN CLAPIE

Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel
Tokyo - JAPON





VERRINE EXOTIQUE

Exotique "verrine"

Pour 60 personnes :

Pour le pudding à la mangue :

400 g lait	100 g purée de noix de coco SICOLY®
11 g gélatine	500 g purée de mangue SICOLY®
250 g crème	100 g crème aigre

Procédé :

Chauffer le lait et ajouter la gélatine. Ajouter la crème, les **purées SICOLY®** et la crème aigre et bien mélanger.
Passer et couler dans les verrines jusqu'à mi-hauteur.

Pour la sauce mangue épicée :

1242 g purée de mangue SICOLY®	1 zeste de citron vert
58 g cassonade	Q.S. pâte de gingembre
15 g pectine	Q.S. poivre de coriandre

Procédé :

Mélanger la pectine et la cassonade. Chauffez la **purée de mangue SICOLY®** et ajouter le mélange pectine-cassonade. Cuire jusqu'à obtenir une texture de type confiture.
A froid, assaisonner avec le zeste de citron vert, le gingembre et la coriandre.

Pour l'émulsion passion-citronnelle :

500 g eau	100 g purée de passion SICOLY®
350 g sucre semoule	1 tige de citronnelle

Procédé :

Porter l'eau et le sucre à ébullition puis rajouter la citronnelle et filer. Laisser infuser 30 min. Ajouter la **purée de fruit de la passion SICOLY®** et passer.
Peser la sauce, rajouter 1,6% de gelespessa (pour 100 g de sauce, rajouter 1,6 g de gelespessa) et mixer.

FINITIONS :

Découper une mangue en brunoise et mélanger à un peu de sauce mangue épicée. Verser le mélange au dessus du pudding mangue dans la verrine.
Décorer avec l'émulsion passion-citronnelle et des morceaux de fruit de la passion déshydraté.

Serves 60 people :

For the mango pudding :

400 g milk	100 g SICOLY® coconut purée
11 g gelatin	500 g SICOLY® mango purée
250 g cream	100 g sour cream

Method :

Heat milk and add gelatin. Add cream, **SICOLY® purées** and sour cream. Mix well.
Sieve and fill in halfway the "verrine" shot glasses.

For the spicy mango sauce :

1242 g SICOLY® mango purée	1 lime zest
58 g brown sugar	Q.S. ginger paste
15 g pectin	Q.S. coriander pepper

Method :

Mix pectin with brown sugar. Heat **SICOLY® mango purée** and add the previous mixture. Cook to obtain a jam texture.
Once cold, season with lemon zest, ginger and coriander.

For the passion and lemongrass foam :

500 g water	100 g SICOLY® passion fruit purée
350 g caster sugar	1 lemongrass stick

Method :

Bring water and sugar to a boil and add lemongrass stick. cover with cling film and leave to infuse for 30 minutes. Add **SICOLY® passion fruit purée** and sieve.
Weight the sauce, add 1,6% of gelespessa (for 100 g of sauce, add 1,6 g of gelespessa) and mix.

FINISHES :

Cut a mango into brunoise and mix with a small quantity of spicy mango sauce. Place this mixture on top of the mango pudding inside the glass.
Decorate with the passion and lemongrass foam and dried passion fruit pieces.