



MANGO TANGOR CAKE

Par François GALTIER





Cake moelleux à la mangue et au tangor : (pour 12 moules 90)

5.5 g Blanc d'œuf en poudre	125 g Sucre
60 g Jus de tangor SICOLY®	80 g Jaunes d'œufs
55 g Sucre	75 g Purée de mangue Alphonso SICOLY®
5.5 g Blanc d'œuf en poudre	165 g Poudre d'amande
80 g Beurre fondu	40 g Farine

Procédé :

Fouetter le blanc d'œuf en poudre avec le jus de tangor et ajouter le sucre étape par étape pour obtenir une meringue souple. En même temps, mélanger le blanc d'œuf en poudre avec le sucre, le jaune d'œuf et la purée de mangue, puis ajouter toutes les poudres par-dessus sans mélanger. Lorsque la meringue est prête, verser le beurre fondu sur les poudres et bien mélanger pour obtenir une texture crémeuse, puis incorporer délicatement la meringue.

Insert exotique : (pour 12 inserts)

400 g Insert de fruits exotiques SICOLY®

Procédé :

Découper l'insert encore surgelé avec un emporte-pièce rond de Ø 5cm.

Ganache mangue tangor :

130 g Purée de mangue Alphonso SICOLY®	110 g Beurre
35 g Jus de tangor SICOLY®	200 g Chocolat blanc 30%
25 g Maltodextrose	10 g Pâte émulsifiante

Procédé :

Chauffer les purées avec le maltodextrose et le beurre à 60°C et verser le chocolat et l'émulsifiant pour obtenir une belle émulsion. Laisser cristalliser à 20°C.

Décoration :

Chutes de l'insert de fruits exotiques SICOLY®
QS Zestes de citron vert

Faire fondre et mixer les chutes d'insert restant après avoir coupé les disques.

Montage :

Procédé :

Verser 30g de préparation du cake moelleux dans le moule en silicone, placer le disque de l'insert exotique, et verser à nouveau 20g sur le dessus. Cuire environ 16 min à 160°C dans un four ventilé et congeler. Démouler le gâteau une fois congelé, déposer la ganache sur le dessus et terminer par un point d'insert fondu pour la décoration au milieu. Terminer par quelques zestes de citron vert sur le dessus.

Mango tangor soft cake (for 12 silicon molds 90) :

5.5 g Dry egg white powder	125 g Sugar
60 g Tangor juice SICOLY®	80 g Egg yolk
55 g Sugar	75 g Mango Alphonso purée SICOLY®
5.5 g Dry egg white powder	165 g Almond powder
80 g Melted butter	40 g Flour

Method :

Whip egg white powder with puree and add sugar step by step to make a soft meringue. In same time, mix egg white powder with sugar, egg yolk and puree, then add all the powders on top without mixing. When the meringue is ready, pour melted butter on top of powders and mix well to get a creamy texture, then incorporate delicately the meringue.

Exotic insert (for 12 inserts) :

400 g Exotic Insert SICOLY®

Method :

Cut the frozen insert with round cutter Ø5cm.

Mango tangor ganache :

130 g Mango Alphonso purée SICOLY®	110 g Butter
35 g Tangor juice SICOLY®	200 g White chocolate 30%
25 g Maltodextrose	10 g Emulsifier paste

Method :

Warm up purees with maltodextrose and butter to 60°C and pour on chocolate and emulsifier to make a nice emulsion. Let crystallize at 20°C.

Decoration :

Left over Frozen Exotic Insert SICOLY®
SQ Lime zests

Melt and blend the left over insert after cutting the discs.

Montage :

Method :

Pipe 30g of soft cake preparation into Universo 90 silicon mold, place the disc of exotic insert, and pipe again 20g on top. Bake around 16 min at 160°C in ventilated oven and freeze. Unmold when it's frozen, pipe the ganache on the top, and finish with one dot of melted insert for decoration in middle. Finish with some lime zests on the top.