

FEU D'ARTIFICE EXOTIQUE

RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN





Feu d'artifice exotique

Recette originale de Maxime Guérin

Dans ce petit dessert nous avons traité la banane d'une façon très particulière.



Recette pour 35 pièces – moule Pavoni® PX 065

BISCUIT JOCONDE PISTACHE

126 g d'œufs
102 g de sucre glace
36 g de farine T45
144 g de poudre d'amande
42 g de pâte de pistache
30 g de **Beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
126 g de blancs d'œufs
78 g de sucre
QS de colorant alimentaire vert et jaune

Monter les œufs, le sucre glace, la farine, la poudre d'amande et la pâte de pistache au fouet. Ajouter le beurre chaud puis les blancs montés (avec le colorant) et serrés avec le sucre. Etaler sur Flexipan® et cuire à 220°C au four ventilé pendant 8 minutes.

CROUSTILLANT COCO

Noix de coco sablée :
140 g de noix de coco râpée
90 g de sucre
35 g d'eau

Cuire le sucre et l'eau à 117°C, incorporer la noix de coco râpée grillée puis faire sabler. Laisser refroidir.

Croustillant :

65 g de beurre de cacao
320 g de couverture chocolat blanc

Mélanger le beurre de cacao et la couverture chocolat blanc fondus. Ajouter la noix de coco sablée. Etaler entre deux feuilles guitares et couper des disques de 5,5 cm de diamètre.

CRÊMEUX PASSION

280 g de purée de fruit de la passion
440 g d'œufs
200 g de sucre
105 g de masse gélatine (15 g de gélatine 200 blooms + 90 g d'eau)
60 g de Grand Marnier® (facultatif)
160 g de **Beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
350 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®** montée
160 g de mascarpone

Faire chauffer la purée puis verser sur les œufs blanchis avec le sucre. Faire bouillir puis incorporer la masse gélatine et le Grand Marnier®. A 40°C, ajouter le beurre tempéré. Mixer puis ajouter la crème montée et le mascarpone.

GELÉE DE BANANE

595 g de bananes
43 g de jus de citron vert
1 g d'acide ascorbique
247 g de purée de mangue
119 g de purée de fruit de la passion
1 gousse de vanille
4 g de menthe
85 g de sucre
17 g d'amidon de maïs
91 g de masse gélatine (13 g de gélatine 200 blooms + 78 g d'eau)
25 g de Grand Marnier® (facultatif)

Couper les bananes en petits dés et les mélanger avec le jus de citron vert et l'acide ascorbique. Faire bouillir les purées avec la gousse de vanille fendue. Incorporer la menthe puis laisser infuser pendant 30 minutes. Chinoiser dans une casserole et ajouter le sucre et l'amidon de maïs puis cuire à ébullition. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et le Grand Marnier® puis les dés de bananes.

CRÈME DÉCOR NOIX DE COCO

150 g de purée de coco
150 g de crème de coco
75 g de Malibu® (facultatif)
1080 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®** froide
56 g de masse gélatine (8 g de gélatine + 48 g d'eau)

Faire chauffer la purée de coco et la crème de coco. Ajouter la masse gélatine, le Malibu® et la Sublime. Mettre au réfrigérateur pour minimum 6 h.

NAPPAGE

1000 g de miroir neutre
100 g de purée de fruit de la passion
QS de colorant alimentaire jaune et orange

Faire chauffer tous les ingrédients jusqu'à ébullition.

MONTAGE

QS de poudre de noix de coco
QS de zestes de citron vert

Poser 30 g de la gelée de banane dans un Flexipan® de 5 cm de diamètre et déposer un disque Joconde à la pistache de 5 cm de diamètre. Mettre au congélateur. Dans le moule Pavoni®, pocher avec 50 g de crèmeux passion, insérer la gelée de banane congelée et fermer avec un disque de croustillant coco. Mettre au congélateur. Monter la crème décorative à la noix de coco. Tremper le gâteau dans la crème et faire un twist lorsque vous l'enlevez. Le placer dans le congélateur de nouveau et pulvériser le nappage. Mettre un peu de poudre de noix de coco sur la base et quelques zestes de citron vert sur le dessus.



Conseil

Attention à ne pas trop cuire les bananes pour qu'elles ne compotent pas.



@elleetvirepro #elleetvirepro