

Bambou

Composition

1. Pâte feuilletée
2. Biscuit pistache
3. Mousse Blanc Intense
4. Crèmeux mangue passion

1. Pâte Feuilletée

Farine Duo (11,5)	1480 g
Farine Uno (9,5)	490 g
Eau (4°C)	1125 g
Beurre	250 g
Sel	16 g
Puratos Mimetic 32	1125 g
Gros sucre	QS

Préparation

Couper le **Mimetic 32** en morceaux et le placer au congélateur. Mélanger les 5 premiers ingrédients pendant 6 min. en 1^{ère} vitesse. Y ajouter les morceaux de **Mimetic 32** et mélanger pendant 2 min. en 1^{ère} vitesse.

Donner immédiatement 1 tour simple et 1 tour double et laisser reposer 2 heures au frigo. Donner à nouveau 1 tour simple et 1 tour double et laisser reposer 2 heures au frigo. Donner finalement 1 tour simple et 1 tour double. Conserver au frigo.

Laminer la pâte feuilletée à 2 mm et l'étaler sur une plaque de 40x60 cm. Placer au frigo. Saupoudrer de sucre et couper des fines bandes de 1 cm de large sur 20 cm de long. Cuire à 190°C.

2. Biscuit pistache

Puratos Tegral Biscuit	300 g
PatisFrance Poudre Pistaches Vertes	125 g
Sucre impalpable	125 g
Blancs d'œufs	300 g
Eau	50 g

Préparation

Battre les 5 premiers ingrédients pendant 8 min.

Spongecake Pistache: remplir quelques gobelets en carton à 1/3 de biscuit pistache et cuire au micro-ondes pendant 30 sec. à puissance maximum. Le spongecake pistache sera uniquement utilisé pour la décoration.

Bambou

3. Mousse Blanc Intense

Crème fraîche	300 g
Belcolade Blanc Intense	520 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	25 g
Puratos Chantypak	225 g
Crème fraîche	225 g

Préparation

Faire bouillir la crème fraîche et la verser sur les drops de **Blanc Intense** et le **Pure Prime Pressed Cocoa Butter**. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une ganache. Laisser refroidir jusqu'à 30°C et y ajouter à la spatule, la **Chantypak** et la crème fraîche à moitié battues. Dresser dans des moules silicones et placer au congélateur

4. Crémeux mangue passion

PatisFrance Starfruit Mangue	240 g
PatisFrance Starfruit Passion	110 g
Sucre	50 g
Jaunes d'œufs	100 g
Œufs	100 g
Puratos Bavarois Neutre	50 g
Beurre	250 g

Préparation

Faire bouillir, en remuant, le **Starfruit Mangue** et le **Starfruit Passion**, les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre (85°C). Y ajouter le **Bavarois Neutre** et laisser refroidir jusqu'à 40°C. Y ajouter ensuite le beurre ramolli et mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Verser le crémeux mangue passion dans des tapis en silicone sphériques et laisser durcir au congélateur.