Soufflé glacé à la mangue

Base : 6 couverts

Descriptif

Appareil glacé moulé en ramequin à base de pulpe de mangue, de meringue italienne et de crème fouettée. L'appareil est parfumé au kirsch et agrémenté de pistaches.

Progression	Denrées		A	B	C	D	E	Total	
	Nature	Unité							
<p>A : Réaliser la meringue italienne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuire le sucre au petit boulé à 117°C - Verser sur les blancs montés et battre jusqu'à refroidissement. <p>B : Monter la crème fouettée</p> <p>C : Réaliser l'appareil</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mélanger la pulpe de mangue, la meringue italienne et la crème fouettée. Obtenir un mélange homogène - Parfumer au kirsch, à la vanille liquide et ajouter les pistaches <p>D : Mouler l'appareil et faire prendre au grand froid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mouler en ramequin surmonté d'un disque de rhodoïd <p>E : Dresser et décorer</p>	<p>BOF</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème liquide - Œuf (blanc) 	L P	4	0.25				0.25 4	
	<p>Fruit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Framboise - Menthe 	Kg Botte					0.030 0.50	0.030 0.50	
	<p>Produit surgelé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulpe de mangue 	Kg			0.400			0.400	
	<p>Economat</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eau - Sucre 	Kg Kg	0.070 0.250					0.070 0.250	
	<ul style="list-style-type: none"> - Pistache mondée - Vanille liquide 	Kg PM			0.040 PM			0.040 PM	
	<p>Cave</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kirsch 	L				0.005		0.005	
	Dressage								
	Sur assiette								