

Coupe glacée Mangue abricots poêlés, romarin et pignons, sauce caramel passion

LEONCEBLANC-PRO.COM




PUREE DE MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION LEONCE BLANC



Glace mangue :

(Pour 1kg de mix)

- **300g** de purée de mangue **Léonce Blanc** 
- **87g** Sucre
- **50g** Miel
- **30g** Lait écrémé en poudre
- **30g** Glucose atomisé DE36
- **150g** Crème à 35%
- **350g** Lait entier
- **3g** Stabilisant pour glace

Préparation :

Décongeler la **purée de mangue Léonce Blanc** la veille, au frais. Dans une casserole, ajouter le miel.

Ajouter le lait, la crème puis le lait en poudre, mélanger à l'aide d'un fouet. Chauffer à feu doux sans cesser de mélanger.

Mélanger le stabilisateur + $\frac{1}{4}$ du sucre.

Mélanger le reste du sucre et le glucose atomisé et ajouter ce mélange dans la casserole.

A partir de 35°C, ajouter le mélange (sucre + stabilisateur) toujours en mélangeant.

Porter le mélange à 82°C pendant 2 minutes.

Refroidir ce mélange le plus rapidement possible à 4°C. Mixer puis réserver. Laisser mûrir au minimum 4h et sans dépasser 12 heures.

Juste avant turbinage ajouter la purée de mangue sans arrêter de mixer.

Turbiner et débarrasser de suite et surgeler à -28°C.

Abricots poêlés:

- **1 kg** Abricot frais dénoyautés ou oreillons surgelés
- **50g** de beurre
- **1 branche** de romarin
- **80g** de pignons de pin
- **50g** de cassonade

Préparation :

Dans une poêle, sur feu moyen, faire chauffer le beurre et ajouter le romarin.

Mélanger jusqu'à légère coloration, pour parfumer le beurre.


Ajouter les $\frac{1}{2}$ abricots, faire sauter une fois et laisser chauffer sans y toucher, pendant 5mn.

Saupoudrer de cassonade, et faire sauter les fruits pour les enrober de sucre.

Ajouter les pignons de pin, et faire sauter le mélange jusqu'à cuisson des fruits, sans trop les cuire.

Reserver en gardant le jus.

Sauce caramel passion :

- **450g** de purée de passion **Léonce Blanc** 
- **500g** de sucre semoule
- **250g** de beurre $\frac{1}{2}$ sel
- **250g** de crème liquide à 35%

Préparation :

Faire tiédir la **purée de fruit de la passion Léonce Blanc**.

Cuire le sucre au caramel, suivant la couleur que vous souhaitez.

Hors du feu, ajouter le jus de passion tiède, en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Ajouter le beurre, toujours en mélangeant, puis la crème.

Mixer à l'aide d'un mixer plongeant. Conditionner et réserver au frais.

Dressage

Dans une coupe à glace ou une belle assiette creuse :

- Déposer 3 boules ou quenelles de glace à la mangue.
- Intercaler les abricots poêlés tièdes.
- Décorer d'une petite branche de romarin.
- Servir à part la sauce caramel passion.

