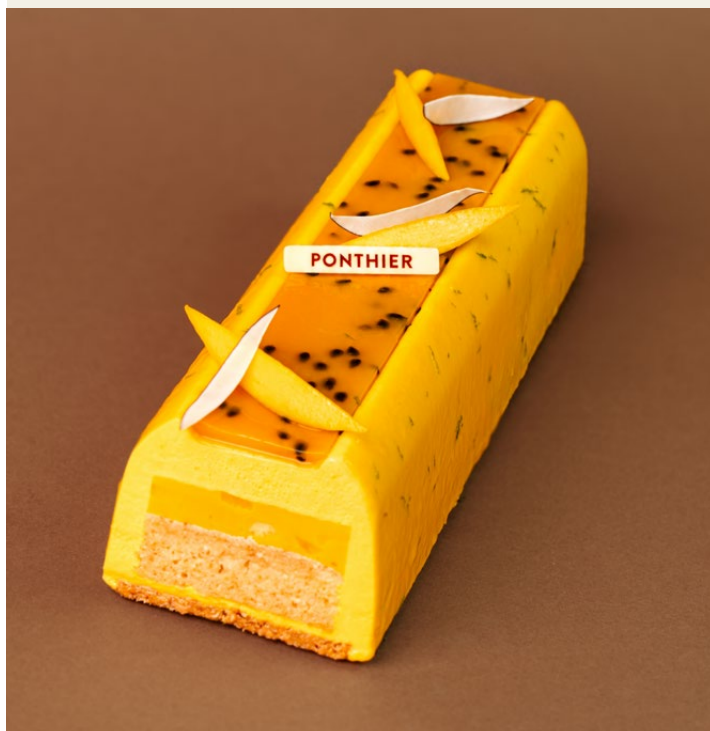


BÛCHE MANGUE NOIX DE COCO



Antony Terrone

*Chef Pâtissier Consultant & formateur,
Vice-champion de France du Dessert 2007*



Pour 3 bûches de 18 cm

CROUSTILLANT NOIX DE COCO

Praliné amande	300 g
Huile de coco	240 g
Noix de coco râpée torréfiée	360 g
Fleur de sel	4,5 g
Zeste semoule de citron vert Ponthier	2 g

Au bain-marie, faire fondre l'huile de coco et le praliné. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Dans un cadre 60 x 40 cm, étaler à 5 mm d'épaisseur, puis faire refroidir. Couper des bandes de 7 x 53 cm.

CRÉMEUX MANGUE

Purée de mangue 100% Ponthier	1500 g
Sucre semoule	160 g
Pectin NHX INGREDIUM	24,5 g
Xanthan INGREDIUM	2 g
Gelatin F INGREDIUM	11,25 g
Eau	56,25 g
Huile de coco	425 g
Emul A INGREDIUM (ou lécithine de soja)	4 g
Cubes de mangue IQF Ponthier	600 g
Zeste semoule de citron vert Ponthier	5 g

Réaliser la masse gélatine. Mélanger les poudres ensemble. Ajouter les poudres dans la purée de mangue et chauffer jusqu'à 85°C. Ajouter la masse gélatine, l'huile et l'Emul A. Mixer afin d'obtenir une texture homogène. Refroidir puis ajouter les cubes de mangue. Couler sur le biscuit moelleux à la noix de coco et surgeler. Couper des bandes d'inserts de 6 x 53 cm.

BISCUIT MOELLEUX NOIX DE COCO

Farine T55	600 g
Sucre cassonade	525 g
Noix de coco râpée	300 g
Levure chimique	24 g
Sel fin	6 g
Yaourt de soja	375 g
Lait de coco	540 g
Huile de tournesol	300 g

Torréfier la noix de coco à 160°C. Mélanger les ingrédients secs ensemble. Mélanger les ingrédients liquides ensemble. Incorporer les ingrédients liquides aux ingrédients secs, puis mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène. Dans un cadre 60 x 40 cm, étaler à 1 cm d'épaisseur. Cuire à 170°C pendant 15 à 18 min jusqu'à obtention d'une coloration dorée. Couper des bandes de 7 x 53 cm.

BÛCHE MANGUE NOIX DE COCO

CONFIT MANGUE FRUIT DE LA PASSION

Purée de fruit de la passion graines 100% Ponthier	400 g
Purée de mangue 100% Ponthier	220 g
Sucre inverti	80 g
Sucre semoule	80 g
Pectin NHX INGREDIUM	10 g

Chauffer les purées avec le sucre inverti à 40°C. Incorporer le mélange sucre/Pectin et faire bouillir 1 min. Dans un cadre à rebord en silicone, couler à 3 mm d'épaisseur, puis congeler. Couper des bandes de 4 cm de largeur.

MOUSSE MANGUE GINGEMBRE

Purée de mangue 100% Ponthier	350 g
Base gingembre Ponthier	150 g
Sucre semoule	60 g
Gelatin F INGREDIUM	12 g
Eau	60 g
Crème fouettée	400 g
Zeste semoule de citron vert Ponthier	2 g

Réaliser la masse gélatine. Faire bouillir les purées et le sucre. Ajouter la masse gélatine puis refroidir à 35°C. Mixer puis ajouter la crème fouettée et le zeste.

GLAÇAGE PLEIN FRUIT MANGUE

Purée de mangue 100% Ponthier	350 g
Purée de fruit de la passion Ponthier	25 g
Eau	105 g
Warmtex INGREDIUM	20 g
Natur Alg INGREDIUM	5 g
Sucre semoule	195 g
Natur Sweet INGREDIUM	150 g
Sirop de glucose DE40	150 g

Mélanger les poudres ensemble puis incorporer aux purées et à l'eau. Ajouter le glucose et porter à ébullition. Refroidir et conserver au réfrigérateur ou utiliser directement.

MONTAGE & FINITION

Zeste semoule de citron vert Ponthier	QS
Lamelles de noix de coco	QS
Mangue fraîche	QS
Moule pour bûches « Fond Plat » PCB Création	1

Pocher la mousse mangue gingembre dans le moule « Fond Plat » PCB Création, poser l'insert biscuit/crèmeux puis recouvrir légèrement de mousse. Ajouter le croustillant noix de coco, congeler. Glacer la bûche puis déposer la bande de confit mangue fruit de la passion.

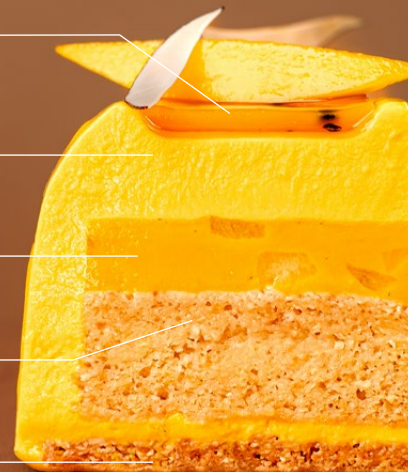
CONFIT
MANGUE FRUIT
DE LA PASSION

MOUSSE
MANGUE
GINGEMBRE

CRÉMEUX
MANGUE

BISCUIT
MOLLEUX
NOIX DE COCO

CROUSTILLANT
NOIX DE COCO



PONTHIER



MANGO & COCONUT YULE LOG



Antony Terrone

*Consultant Pastry Chef & Trainer,
Vice-Champion of the 2007 French Dessert Championship*



For three 18-cm yule logs

COCONUT CRISP BASE

Almond praline	300 g
Coconut oil	240 g
Coconut, grated and toasted	360 g
Fleur de sel	4,5 g
Ponthier granulated lime zest	2 g

Melt the coconut oil and praline in a bain-marie. Add the rest of the ingredients and mix well. In a 60 x 40 cm baking frame, spread the mixture to a thickness of 5 mm, then leave to cool. Cut into strips measuring 7 x 53 cm.

MANGO CREAM

Ponthier 100% mango puree	1500 g
Caster sugar	160 g
INGREDIUM Pectin NHX	24.5 g
INGREDIUM Xanthan	2 g
INGREDIUM Gelatin F	11.25 g
Water	56.25 g
Coconut oil	425 g
INGREDIUM Emul A (or soya lecithin)	4 g
Ponthier IQF mango cubes	600 g
Ponthier granulated lime zest	5 g

Prepare the gelatin mass. Mix the powders together. Add the powders to the mango puree and heat to 85°C. Add the gelatin mass, oil and Emul A. Blend until a smooth consistency is achieved. Leave to cool, then add the mango cubes. Pour over the soft coconut sponge cake and freeze. Cut into strips measuring 6 x 53 cm (inserts).

SOFT COCONUT SPONGE CAKE

Plain flour (T55)	600 g
Brown sugar	525 g
Coconut, grated	300 g
Baking powder	24 g
Table salt	6 g
Soya yoghurt	375 g
Coconut milk	540 g
Sunflower oil	300 g

Toast the coconut at 160°C. Mix the dry ingredients together. Mix the wet ingredients together. Add the wet ingredients to the dry ingredients, then mix everything together until smooth. In a 60 x 40 cm baking frame, spread the mixture to a thickness of 1 cm. Bake at 170°C for 15 to 18 minutes until golden. Cut into strips measuring 7 x 53 cm.

MANGO & COCONUT YULE LOG

MANGO & PASSION FRUIT CONFIT

Ponthier 100% passion fruit with seeds puree	400 g
Ponthier 100% mango puree	220 g
Invert sugar	80 g
Caster sugar	80 g
INGREDIUM Pectin NHX	10 g

Heat the purees with the invert sugar to 40°C. Add the sugar/Pectin mixture and bring to the boil for 1 minute. Pour the mixture into a silicone baking mat with raised edges to a thickness of 3 mm, then freeze. Cut into strips 4 cm wide.

MANGO & GINGER MOUSSE

Ponthier 100% mango puree	350 g
Ponthier ginger base	150 g
Caster sugar	60 g
INGREDIUM Gelatin F	12 g
Water	60 g
Whipped cream	400 g
Ponthier granulated lime zest	2 g

Prepare the gelatin mass. Bring the purees and sugar to the boil. Add the gelatin mass, then cool to 35°C. Blend, then add the whipped cream and the zest.

MANGO FRUIT GLAZE

Ponthier 100% mango puree	350 g
Ponthier passion fruit puree	25 g
Water	105 g
INGREDIUM Warmtex	20 g
INGREDIUM Natur Alg	5 g
Caster sugar	195 g
INGREDIUM Natur Sweet	150 g
Glucose syrup DE40	150 g

Mix the powders together, then stir them into the purees and water. Add the glucose syrup and bring to the boil. Cool and store in the fridge, or use straight away.

ASSEMBLY & FINISHING TOUCHES

Ponthier granulated lime zest	as needed
Coconut flakes	as needed
Fresh mango	as needed
PCB Création «Fond Plat» Yule log mould	1

Pipe the mango & ginger mousse into the PCB Création «Fond Plat» mould. Place the biscuit/cream insert on top, then cover lightly with mousse. Add the coconut crisp base and freeze. Glaze the Yule log, then place the strip of mango & passion fruit confit on top.

MANGO & PASSION
FRUIT CONFIT

MANGO
& GINGER
MOUSSE

MANGO
CREAM

SOFT
COCONUT
SPONGE CAKE

COCONUT
CRISP BASE

