

# Finger Mangue Coco Citron (en cadre)

Recette pour un cadre de 40 x 60 x 3,5 cm soit soit environ 60 fingers de 2,5 x 12,5 cm

## Pâte sucrée amande (facultatif)

500 g	<b>Ruban moka</b>
500 g	Sucre glace
100 g	<b>Poudre d'amandes blanchies</b>
250 g	Œufs
10 g	<b>Isarôme vanille</b>
1100 g	Farine T45

Mélanger au batteur, à la feuille, **Ruban moka** ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter dans l'ordre la **Poudre d'amandes blanchies**, les œufs tempérés, **Isarôme vanille**, et la farine tamisée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid pendant au moins 2h avant utilisation. Abaisser la pâte sucrée amande sur 3 mm d'épaisseur et détailler des rectangles de 13,5 x 4 cm. Cuire au four ventilé entre 2 feuilles de Silpain® à 170°C pendant +/- 15 min.

## Gélifié mangue citron vert

210 g	<b>Bavaria neutre</b>
310 g	Eau
1100 g	<b>Fruffi mangue</b>
2 pcs	Citron vert

Mélanger **Bavaria neutre** et l'eau tempérée à 25-30°C, puis ajouter **Fruffi mangue**, le jus et les zestes de citron vert.

## Mousse noix de coco

680 g	Purée de noix de coco
260 g	<b>Bavaria neutre</b>
860 g	<b>Crème 35% Mat. Gr. - Edelweiss</b>

Mélanger la purée de noix de coco tempérée à 25-30°C avec **Bavaria neutre**, puis incorporer délicatement la crème montée.

## Glaçage gourmand citron meringué

1000 g	<b>Croquant citron meringué</b>
1000 g	<b>Chocolat blanc 29%</b>

Faire fondre et mélanger ensemble **Croquant citron meringué** et **Chocolat blanc 29%**, utiliser à environ 35°C.



## Montage & Finition

Dans un cadre 40 x 60 x 3,5 cm muni d'un Silpat®, couler le gélifié mangue citron vert et étaler régulièrement. Placer au grand froid.

Étaler la mousse noix de coco par dessus le gélifié mangue citron vert, placer une feuille de génoise et surgeler.

Détailler en finger de 12,5 x 2,5 cm.

Enfin, glacer le dessus du finger avec **Diamreflet neutre**, puis insérer un couteau au centre du finger afin de le tremper dans le glaçage gourmand citron meringué. Déposer le finger directement sur un Silpat® ou sur un fond de pâte sucrée amande de 13,5 x 4 cm. Décorer de zestes de citron vert.



### CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 Service & appel gratuits

[csmingredients.com](http://csmingredients.com)



# Finger Mangue Coco Citron (en moule)

Recette pour 20 fingers moules Silikomart® "Fashion Eclairs Ref. : 11201 Mallard Ferriere"

## Pâte sucrée amande (facultatif)

500 g	<b>Ruban moka</b>
500 g	Sucre glace
100 g	<b>Poudre d'amandes blanchies</b>
250 g	Œufs
10 g	<b>Isarôme vanille</b>
1100 g	Farine T45

Mélanger au batteur, à la feuille, **Ruban moka** ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter dans l'ordre la **Poudre d'amandes blanchies**, les œufs tempérés, **Isarôme vanille**, et la farine tamisée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid pendant au moins 2h avant utilisation. Abaisser la pâte sucrée amande sur 3 mm d'épaisseur et détailler des rectangles de 13,5 x 4 cm. Cuire au four ventilé entre 2 feuilles de Silpain® à 170°C pendant +/- 15 min.

## Gélifié mangue citron vert

80 g	<b>Bavaria neutre</b>
120 g	Eau
400 g	<b>Fruffi mangue</b>
1 pce	Citron vert

Mélanger **Bavaria neutre** et l'eau tempérée à 25-30°C, puis ajouter **Fruffi mangue**, le jus et les zestes du citron vert.

## Mousse noix de coco

230 g	Purée de noix de coco
85 g	<b>Bavaria neutre</b>
300 g	<b>Crème 35% Mat. Gr. - Edelweiss</b>

Mélanger la purée de noix de coco tempérée à 25-30°C avec **Bavaria neutre**, puis incorporer délicatement la crème montée.

## Glaçage gourmand citron meringué

500 g	<b>Croquant citron meringué</b>
500 g	<b>Chocolat blanc 29%</b>

Faire fondre et mélanger ensemble **Croquant citron meringué** et **Chocolat blanc 29%**, utiliser à environ 35°C.



## Montage & Finition

Peser 30 g de gélifié mangue citron vert dans le fond des moules Silikomart® "Fashion Eclairs Ref. : 11201 Mallard Ferriere", puis lisser régulièrement. Surgeler.

Après surgélation, dresser 30 g de mousse noix de coco, terminer en déposant un rectangle de génoise de 11 x 1,5 cm, surgeler puis démouler.

Enfin, glacer le dessus du finger avec **Diamreflet neutre**, puis insérer un couteau au centre du finger afin de le tremper dans le glaçage gourmand citron meringué. Déposer le finger directement sur un Silpat® ou sur un fond de pâte sucrée amande de 13,5 x 4 cm. Décorer de zestes de citron vert.



### CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 Service & appel gratuits

[csmingredients.com](http://csmingredients.com)

