

## Tartelettes Crousti' Mangue - Passion

Condifa



Pour 10 tartelettes

### Préparation

#### 1 Pâte sucrée

Beurre doux 82% MG 500 g  
Sucre glace amylicé 500 g  
Oeuf entier liquide 200 g  
Extrait de vanille 40 g  
Farine 1000 g

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les oeufs et l'extrait de vanille.  
Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.  
Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures.  
Etaler 600 g de pâte sur 3 mm d'épaisseur et foncer 10 moules à tartelettes de 9 cm de Ø.  
Cuire à blanc à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole.

#### 2 Ganache au chocolat au lait

Crème liquide 35% MG 85 g  
Chocolat de couverture au lait 35%

Verser la crème liquide bouillante sur le chocolat de couverture au lait puis

## 2 Ganache au chocolat au lait

---

85 g mélanger.

## 3 Mangue caramélisée

---

Mangue en cubes 200 g  
Sucre cassonade pure canne 20 g

Couper la mangue en dés puis les mélanger à la cassonade.  
Faire caraméliser dans une poêle.

## 4 Mousse bavaroise fruit de la passion

---

Purée de fruits de la passion 85 g  
Gélatine or 2 FEUILLES  
Chantilly sucrée à 10% 250 g

Chauffer 20 g de purée de fruit de la passion, y dissoudre la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et égouttée.  
Ajouter le reste de purée de fruit de la passion puis incorporer progressivement la chantilly.  
Répartir la mousse bavaroise dans 10 formes elliptiques de 8 cm.  
Répartir les dés de mangue caramélisés puis lisser.  
Démouler après surgélation.

## 5 Nappage Mirroir jaune

---

Miroir neutre 70 g  
Colorant Jaune QS

Incorporer le colorant dans le nappage.

## Montage et finition

Fourrage croquant passion mangue 200 g

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant mangue-passion au micro-onde pour le rendre plus souple puis le répartir dans les 10 fonds de tartelettes.  
Garnir les fonds à ras de ganache au chocolat au lait.  
Réfrigérer jusqu'à solidification.  
Chauffer légèrement le nappage miroir jaune.  
A l'aide d'un pinceau, badigeonner entièrement les formes elliptiques d'une fine couche de nappage miroir jaune.  
Masquer de noix de coco râpée puis les déposer sur la ganache au chocolat au lait.

## Montage et finition

Fourrage croquant passion mangue  
200 g

Décorer avec de la mangue fraîche.

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

---

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Fourrage croquant  
passion mangue



Chocolat de couverture  
au lait 35%



Purée de fruits de la  
passion