

## DULCEY K-PRISS

*Recette calculée pour 15 desserts environs*

### Anneau de meringue française

200 gr de blancs

200 gr de sucre

200 gr de sucre glace

1 zeste de citron vert

Monter la meringue et réaliser des anneaux de meringues à la poche à douille n° 10 comme des petits Paris Brest.

Cuisson au four à 90°C pendant 1 heure.

### Crèmeux Dulcey (chocolat blond)

290 gr de crème anglaise de base

175 gr de Dulcey

3 gr de gélatine

Réaliser une crème anglaise de base puis ajouter la gélatine hydratée, puis émulsionner le chocolat blond.

## **Guimauve fraîche passion**

165 gr d'eau

140 gr de sucre

155 gr de purée de passion

10 gr de gélatine

Faire bouillir le tout, ajouter la gélatine, laisser refroidir et monter la gélatine obtenue au batteur durant 30 minutes minimum.

## **Biscuit siphon passion**

80 gr de sucre

80 gr de jaunes d'oeufs

120 gr de blancs d'oeufs

25 gr de farine

20 gr de jus de passion

1 zeste de citron vert

Mélanger tous les ingrédients puis laisser infuser deux heures.

Charger le biscuit dans un siphon puis ajouter deux cartouches et laisser à nouveau refroidir au réfrigérateur.

Garnir un verre en plastique légèrement perforé à la moitié puis cuire au micro onde 30 secondes environ.

## **Sorbet aux fruits exotiques**

250 gr d'eau

35 gr de glucose atomisé

130 gr de sucre

2 gr de stabilisateur Sorbet

75 gr de pulpe de mangue

75 gr de pulpe de papaya

60 gr de pulpe de goyave

125 gr de pulpe d'ananas

75 gr de pulpe de banane

50 gr de jus de pamplemousse

10 gr de jus de citron

Poivre noir du moulin

1 gousse de vanille

Réaliser un sirop à sorbet, puis ajouter les purées de fruits et le poivre.

Passer en machine ou au paco jet.

### **Sphère liquide de mangue passion**

350 gr de jus de fruit de la passion

25 gr de purée d'ananas

25 gr de purée de mangue

45 gr de sucre

2 gr de xantane

Mixer le tout à froid puis congeler les demi sphères en moule silicone.

### **Glaçage pour les sphères**

420 gr d'eau

80 gr de sucre

25 gr de gelatine vegetal Sosa

Colorant jaune et poudre d'or

Faire bouillir le tout, ajouter les colorants puis glacer à chaud les sphères encore congelées.

### **Crumble aux noisettes torréfiées**

100 gr de beurre

100 gr de sucre roux

100 gr de poudre de noisette torréfiée

100 gr de farine

2 gr de sel

Sabler le tout jusqu' à consistance de sable, laisser refroidir et cuire à 170°C .

### **Agar Agar passion mangue**

250 gr de purée de mangue

1 jus de citron vert

5 gr de gelatine

2,5 gr d' agar agar

Tiédir la purée et le zeste de citron vert, ajouter l'agar agar et porter à ébullition.

Ajouter le gélatine puis chinoiser et laisser refroidir avant de verser la gelée sur une plaque très finement.

Laisser gélifier puis découper.

### **Boules de mangues pochées**

1 mangue

250 gr de purée de mangue

1 gousse de vanille

50 gr de sirop a 30°C

Bouillir la purée avec le sirop et la vanille puis la verser sur les boules de mangues fraîches.

Mettre en poche sous vide puis laisser macérer une nuit au réfrigérateur.