RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

Charlimangue

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 avril 2025



XAVIER LÉTANG

Chef de cuisine, RU Médreville ? Crous Lorraine

Charlimangue

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 avril 2025



Charlimangue

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 avril 2025

CHARLIMANGUE

Le Charlimangue est un entremets composé d'un biscuit cuillère, d'une mousse légère au fromage blanc parfumée à la vanille et au citron vert, réhaussée de sa gelée exotique à la mangue fraîche.

Cet entremets pourra être produit tout au long de l'année. La recette est simple de réalisation.

Elle s'adaptera à toutes les formes de dressage (en cadre, en cercle, en moule individuel ou en dressage à l'assiette).

Son coût à la portion ainsi que la disponibilité des produits permettent au Charlimangue d'être une recette abordable et haut de gamme.

RECETTE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT { TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT; } .TIMELINE__ITEM:AFTER { BORDER-COLOR: !IMPORTANT; } .TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE, .TIMELINE-DIVIDER { BACKGROUND-COLOR: !IMPORTANT; }

CHEMISER UN CERCLE À PÂTISSERIE AVEC LE BISCUIT CUILLÈRE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT { TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT; } .TIMELINE__ITEM:AFTER { BORDER-COLOR: !IMPORTANT; } .TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE, .TIMELINE-DIVIDER { BACKGROUND-COLOR:

Charlimangue

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 avril 2025

!IMPORTANT; }

DÉTAILLER UNE BANDE EXTERIEURTTIN DE MASQUER LE CERCLE ET DEUX CERCLES INTERIEURIAVEC LA PLAQUE DE BISCUIT CUILLÈRE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER {
COLOR: !IMPORTANT; }

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT {
TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT; }
.TIMELINE__ITEM:AFTER { BORDER-COLOR: !IMPORTANT; }
.TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE,
.TIMELINE-DIVIDER { BACKGROUND-COLOR: !IMPORTANT; }

LE COULIS GÉLIFIER

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER {
COLOR: !IMPORTANT; }

- Hydrater 8 feuilles de gelatine
- Chauffer 1 /4 du coulis exotique prealablement decongelé et y ajouter la gélatine et melanger au retsant du coulis.
- Reserver 10 cl pour le nappage de finition.
- Couler le coulis gélifiér dans un moule de diametre inferieur "à celui de la charlotte puis surgeler le.

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content {
text-align: left!important; } .timeline__item:after {
border-color: !important; }

Charlimangue

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 avril 2025

.timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider {
background-color: !important; }

DÉCOUPER LES MANGUES EN CUBE ET LES DISPOSER AU FOND DU MOULE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT { TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT; } .TIMELINE__ITEM:AFTER { BORDER-COLOR: !IMPORTANT; } .TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE, .TIMELINE-DIVIDER { BACKGROUND-COLOR: !IMPORTANT; }

DRESSSAGE ET MONTAGE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

- Couler la moitié de la mousse fromage blanc sur les cubes de mangue
- disposer le coulis exotique surgelé puis un disque de biscuit
- terminer par le reste de mousse fromage blanc.
- bloquer au froid
- napper avec une partie du coulis.
- decorer suivant votre inspiration.

Télécharger la fiche technique